

Nom / Name :
FONDETTE SANTAREM 65% 5KG

Photo produit / Product picture



Conditionnement / Packaging:
Seau de 5 kg / 11 lb pail

Poids net : 5KG
Poids brut : 5,232KG

Dénomination / Description Produit / Ingrédients Name / Product description / Ingredients

Dénomination / Name :
Chocolat noir de couverture 65% de cacao minimum. / *Dark couverture chocolate cocoa 65% minimum.*

Description / Description :
Finesse et amertume caractérisent cette couverture qui révèle une finale intéressante aux notes de cuir.
This couverture is thin and bitter with interesting notes of leather at the finale.

Ingrédients / Ingredients :
Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA** sans OGM, vanille.
*Cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier : GMO-free **SOYA** lecithin, vanilla.*

Composition Composition

Fèves de cacao / <i>Cocoa beans</i>	56,7%	Finesse / <i>Fineness:</i>	≤ 18 µm
Sucre / <i>Sugar</i>	34,0%	Viscosité / <i>Viscosity :</i>	≤1,6 Pa.s
Beurre de cacao / <i>cocoa butter</i>	8,8%	Limite d'écoulement / <i>Limit of flow :</i>	≤ 6 Pa
Lécithine de soja / <i>Soya lecithin</i>	< 1%	Humidité / <i>Humidity</i>	≤ 0,8 %
Vanille / <i>Vanilla</i>	< 1%	Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of :</i>	
ALLERGÈNES dans le produit / <i>Allergen in the product :</i> Soja / <i>Soya</i>		Lait, oeuf, sésame et fruits à coque <i>Milk, egg, sesame and nuts.</i>	

Application / utilisation Application / Using

Ganache Pâtissière / <i>Pastry ganache</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / <i>Decoration</i>	<input type="checkbox"/>
Enrobage / <i>Coating</i>	<input type="checkbox"/>	Sauce / <i>Sauce</i>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moulage / <i>Moulding</i>	<input type="checkbox"/>	Glace / <i>Ice cream</i>	<input type="checkbox"/>
Ganache bonbon / <i>confectionery ganache</i>	<input type="checkbox"/>	Boisson chocolat / <i>Chocolate drink</i>	<input type="checkbox"/>
Mousse / <i>Mousse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / <i>Glaze</i>	<input type="checkbox"/>

Recommandé / *Recommended*

Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values per 100 g

Energie / <i>Energy :</i>	2405 kJ / 579 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate :</i>	39,7 g	Sel / <i>salt:</i>	0,02 g
Matières grasses / <i>Fat :</i>	41,5 g	dont sucres / <i>of which sugars :</i>	35,5 g	Sodium :	10 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates :</i>	25,2 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers :</i>	8,7 g	Protéines / <i>Proteins:</i>	7,5 g

Caractéristiques microbiologiques / *microbiological characteristics*

Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified	Méthode / <i>Method</i>
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		Méthode interne selon NF V 08-051 / <i>Internal method based on NF V 08-051</i>
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>	< 100 / g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>	< 100 / g	NF V 08-060 (*)
Staphylocoque coagulase +	< 10 / g	NF EN ISO 6888-2 (*)
Salmonella	Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 100 / g	NF V 08-059 (*)
Levures / <i>Yeasts</i>	< 100 / g	NF V 08-059 (*)

(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / *The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.*

Consigne à réception / *Reception controls* Conservation / *Preservation*

Consigne à réception / *Reception controls :* à vérifier lors de la réception : les systèmes d'invulnérabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*

Conditions de conservation / *Preserving conditions :* dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

DLUO : 24 mois / 24 months

**Garantie
Guarantee**

Garantie non-OGM / *GMO-free guarantee* : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003

Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

Garantie non-ionisation / *Non-ionization guarantee* : selon directive 1999/2/CE

Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / *We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.*

Validée par le Responsable Qualité / *Approved by Quality Manager*

Informations non contractuelles

Date 30 01 2017

Partie grisée = partie non renseignée / *grey part = not informed part*

Chocolat Weiss - 1 rue Eugène Weiss - BP 242 - 42006 Saint Etienne Cedex 1 - FRANCE

Tel : +33 (0)4 77 49 41 49 - Fax : +33 (0)4 77 49 65 25

www.weiss.fr