
	Fiche technique / Specification sheet		Code produit / Product code : 1121357																									
			Gencode : 3 595 181 903 488																									
			Code douanier / custom code: 2008191980																									
Nom / Name: Pâte à tartiner lisse 5 kg 11 lb smooth spreadable paste			Photo produit / Product picture 																									
Conditionnement / Packaging : Seau de 5 kg / 11 lb pail																												
Dénomination / Description Produit / Ingrédients Name / Product description / Ingredients																												
Dénomination / Name : Pâte à tartiner. / Spreadable paste.																												
Description / Description : Pâte à tartiner lisse au bon goût de fruits secs. Sans huile de palme. Smooth spreadable paste with a good taste of dried fruits. Palm oil free.																												
Ingrédients / Ingredients : Sucre, NOISETTE Romaine (27%), AMANDE Valencia (27%), poudre de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA sans OGM, vanille. Sugar, Roman HAZELNUT (27%), Valencia ALMOND (27%), cocoa powder, cocoa butter, emulsifier: GMO-free SOYA lecithin, vanilla.																												
Composition Composition																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Sucre / Sugar</td> <td style="width: 20%;">36,7%</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>Noisette / Hazelnut</td> <td>27,5%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Amande / Almond</td> <td>27,5%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cocoa en poudre / Cocoa powder</td> <td>3,9%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beurre de cacao / cocoa butter</td> <td>3,9%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lécithine de soja / Soya lecithin</td> <td>< 1%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vanille / vanilla</td> <td>< 1%</td> <td></td> </tr> </table>					Sucre / Sugar	36,7%		Noisette / Hazelnut	27,5%		Amande / Almond	27,5%		Cocoa en poudre / Cocoa powder	3,9%		Beurre de cacao / cocoa butter	3,9%		Lécithine de soja / Soya lecithin	< 1%		Vanille / vanilla	< 1%				
Sucre / Sugar	36,7%																											
Noisette / Hazelnut	27,5%																											
Amande / Almond	27,5%																											
Cocoa en poudre / Cocoa powder	3,9%																											
Beurre de cacao / cocoa butter	3,9%																											
Lécithine de soja / Soya lecithin	< 1%																											
Vanille / vanilla	< 1%																											
Allergènes dans le produit / Allergen in the product : Noisette, amande et soja / hazelnut, almond and soya			Peut contenir des traces de / May contain traces of : Autres fruits à coque, lait, œuf, sésame et céréales (gluten) Other nuts, milk, egg, sesame and cereals (gluten).																									
Application / utilisation Application / Using																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Ganache Pâtissière / Pastry ganache</td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%;">Décor / Decoration</td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Enrobage / Coating</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Sauce / Sauce</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Moulage / Moulding</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Glace / Ice cream</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Ganache bonbon / confectionery ganache</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Boisson chocolat / Chocolate drink</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Mousse / Mousse</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Nappage / Glaze</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>					Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>	Enrobage / Coating	<input type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input type="checkbox"/>	Moulage / Moulding	<input type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input type="checkbox"/>	Ganache bonbon / confectionery ganache	<input type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input type="checkbox"/>	Mousse / Mousse	<input type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>				
Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input type="checkbox"/>	Décor / Decoration	<input checked="" type="checkbox"/>																									
Enrobage / Coating	<input type="checkbox"/>	Sauce / Sauce	<input type="checkbox"/>																									
Moulage / Moulding	<input type="checkbox"/>	Glace / Ice cream	<input type="checkbox"/>																									
Ganache bonbon / confectionery ganache	<input type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink	<input type="checkbox"/>																									
Mousse / Mousse	<input type="checkbox"/>	Nappage / Glaze	<input checked="" type="checkbox"/>																									
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended																												
Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values per 100 g																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Energie / Energy :</td> <td style="width: 25%;">2330 kJ / 559 kcal</td> <td style="width: 25%;">Glucides / Carbohydrate :</td> <td style="width: 25%;">46 g</td> <td style="width: 20%;">Sel / salt:</td> <td style="width: 20%;">0,01 g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses / Fat :</td> <td>37,2 g</td> <td>dont sucres / of which sugars :</td> <td>39,3 g</td> <td>Sodium :</td> <td>5 mg</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés / of which saturates :</td> <td>5,4 g</td> <td>Fibres alimentaires / fibres :</td> <td></td> <td>Fer / iron :</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Protéines / Proteins:</td> <td>11,4 g</td> <td>Calcium :</td> <td></td> </tr> </table>					Energie / Energy :	2330 kJ / 559 kcal	Glucides / Carbohydrate :	46 g	Sel / salt:	0,01 g	Matières grasses / Fat :	37,2 g	dont sucres / of which sugars :	39,3 g	Sodium :	5 mg	dont acides gras saturés / of which saturates :	5,4 g	Fibres alimentaires / fibres :		Fer / iron :				Protéines / Proteins:	11,4 g	Calcium :	
Energie / Energy :	2330 kJ / 559 kcal	Glucides / Carbohydrate :	46 g	Sel / salt:	0,01 g																							
Matières grasses / Fat :	37,2 g	dont sucres / of which sugars :	39,3 g	Sodium :	5 mg																							
dont acides gras saturés / of which saturates :	5,4 g	Fibres alimentaires / fibres :		Fer / iron :																								
		Protéines / Proteins:	11,4 g	Calcium :																								

Caractéristiques microbiologiques / <i>microbiological characteristics</i>		
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on</i> CE 2073/2005 <i>modified</i>	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 (*)
Staphylocoques coagulase +	< 10/g	NF EN ISO 6888-2(*)
Salmonella	<i>Abs dans 25g</i>	RAY 32/02 – 06/08(*)
Levures / <i>Yeast</i>	< 100 / g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Mold</i>	< 100 / g	NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 10 / g	NF EN ISO7932
(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / <i>The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.</i>		
Conditionnement <i>Packaging</i>		
Conditionnement : (UC = unité commerciale / PCB = unité de livraison)	Palettisation :	
Nombre d'UC par PCB : 1	Nombre de PCB par couche :	16
Dimension UC en mm (L x l x h): 290 x 200 x 120	Nombre de couche par palette :	7 (4 seaux sur la dernière couche)
Dimension PCB en mm (L x l x h): 290 x 200 x 120	Nombre d'UC par palette :	100
Poids Net PCB (en kg) : 5,000	Nombre de PCB par palette :	100
Poids PCB (en kg) : 5,232	Dimension palette en mm (L x l x h)	1200 x 800 x 890
	Poids Net palette :	500,000
	Poids palette :	547,200
Consigne à réception / <i>Reception controls</i> Conservation / <i>Preservation</i>		
<p>Consigne à réception / <i>Reception controls</i> : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / <i>To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.</i></p> <p>Conditions de conservation / <i>Preserving conditions</i> : dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs / <i>Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.</i></p>		
Durée de vie : 8 mois (à date de production) / <i>8 months (from production date)</i>		
Garantie <i>Guarantee</i>		
<p>Garantie non-OGM / <i>GMO-free guarantee</i> : 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. / <i>We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.</i></p> <p>Garantie non-ionisation / <i>Non-ionization guarantee</i> : selon directive 1999/2/CE Nous certifions que nous n'utilisons pas le process de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / <i>We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products .</i></p>		

Validée par le Responsable Qualité / *Approved by Quality Manager*: Anne-Gaït CAIN

Informations non contractuelles

Date / *Date* : 17.12.2015 / 2015.12.17

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