

	<h1>Fiche technique / Specification sheet</h1>	Code produit / Product code: 1121595			
		Gencode : 3 595 181 908 803			
		Code douanier / custom code: 2008191980			
<b>Nom / Name:</b> PRALINE GR CAJOU FLEUR SEL GUERANDE 5KG		<b>Photo produit / Product picture</b>			
<b>Conditionnement / Packaging:</b> Seau de 5 kg / 11 lb pail		<b>Poids net :</b> 5KG <b>Poids brut :</b> 5,232KG			
Dénomination / Description Produit / Ingrédients Name / Product description / Ingredients					
<b>Dénomination / Name :</b> Praliné grain aux noix de cajou et amandes / <i>Crispy cashew nuts and almonds praline.</i>					
<b>Description / Description:</b> Un praliné avec une texture aux grains fins, au goût de noix de cajou caramélisées et torréfiées qui apportera de l'exotisme à vos créations. <i>A lightly crispy praline, with a taste of caramelized and roasted cashew nuts. A touch of exotism for all your creations</i>					
<b>Ingrédients / Ingredients:</b> Sucre, <b>NOIX DE CAJOU</b> (28%), <b>AMANDE</b> (24%), émulsifiant : lécithine de <b>SOJA</b> sans OGM, fleur de sel de Guérande (0,2%). <i>Sugar, CASHEW NUT (28%), ALMOND (24%), emulsifier: GMO-free SOYA lecithin, Guérande salt flower (0,2%).</i>					
Composition Composition					
Sucre / sugar	45,8%	Finesse / Fineness:			
Noix de cajou / cashewnut	28,8%	Viscosité / Viscosity :			
Amande / almond	24,8%	Limite d'écoulement / Limit of flow :			
Lécithine de soja / Soya lecithin	< 1%	Humidité / Humidity			
Fleur de sel de Guérande / Guérande salt flower	0,20%	<b>Peut contenir des traces de / May contain traces of :</b>			
<b>Allergènes dans le produit / Allergen in the product :</b> Noix de cajou, amande et soja / <i>Cashewnut, almond and soya</i>		Autres fruits à coques, lait, œuf et sésame <i>Other nuts, milk, egg and sesame</i>			
Application / utilisation Application / Using					
Ganache Pâtissière / Pastry ganache	<input checked="" type="checkbox"/>	Décor / Decoration <input 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 checked="" type="checkbox"/>	Boisson chocolat / Chocolate drink <input type="checkbox"/>			
Mousse / Mousse	<input checked="" type="checkbox"/>	Nappage / Glaze <input type="checkbox"/>			
<input checked="" type="checkbox"/> Recommandé / Recommended					
Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values per 100 g					
Energie / Energy :	2144 kJ / 518 kcal	Glucides / Carbohydrate :	58,4 g	Sel / salt:	0,28 g
Matières grasses / Fat :	26,4 g	dont sucres / of which sugars :	49,5 g	Sodium :	100 mg
dont acides gras saturés / of which saturates :	3,3 g	Fibres / Fibers :	3,7 g	Protéines / Proteins:	10,9 g
Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics					
Microorganismes / Microorganisms		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / based on CE 2073/2005 modified		Méthode / Method	
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>					
Consigne à réception / Reception controls Conservation / Preservation					
<b>Consigne à réception / Reception controls :</b> 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>					
<b>Conditions de conservation / Preserving conditions :</b> 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>					
<b>DLUO :</b> 6 mois / 6 months (à date de fabrication / from production date )					

**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](http://www.weiss.fr)