

	Fiche technique / <i>Specification sheet</i>		Code produit / <i>Product code</i> : 1122042
			Gencode : 3595181920072
			Code douanier / <i>custom code</i> : 1806329000
Nom / Name : GRANULE BRILLANT 52% 6KG GRANULAR FOR HOT CHOC DRINK 52% 6KG		Photo produit / Product picture : 	
Conditionnement : Poids net: 6KG Poids brut: 6.327KG		Packaging : Net weight: 13.200lbs Gross weight: 13.919lbs	
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>			
Dénomination / Name : Chocolat noir 52% de cacao minimum Dark chocolate cocoa 52% minimum			
Description / Description : Parfait pour obtenir un chocolat chaud gourmand et d'antan, ces granulés peuvent aussi servir à décorer un dessert ou apporter une touche de gourmandise à vos glaces Dark chocolate cocoa 52% minimum			
Ingrédients / Ingredients : fèves de cacao, sucre, vanille cocoa beans, sugar, vanilla			
Allergènes <i>Allergens</i>			
Allergènes dans le produit / Allergen in the product :		Peut contenir des traces de / May contain traces of : Lait, Oeuf, Sésame, Fruit à coque Milk, Egg, Sesam, Nut	
Composition nutritionnelle pour 100g <i>Nutritional values per 100g</i>			
Energie / <i>Energy</i> :	2111 KJ / 506 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	50.9 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	27.7 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	48.3 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	16.5 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	11.5 g
		Sel / <i>salt</i> :	0.01 g
		Sodium :	3 mg
		Protéines / <i>Proteins</i> :	7.7 g
Caractéristiques microbiologiques / <i>microbiological characteristics</i>			
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on</i> CE 2073/2005 modified		Méthode / <i>Method</i>
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>			NF en ISO 4833-1 (*)
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 (*)
Levures / <i>Yeasts</i>	< 100/g		NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 100/g		NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 100/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)			
Nombre d'UC par PCB :	1	Poids Net PCB (en kg) :	6.000
Dimension UC en mm (L x l x h) :	300 x 195 x 215	Poids brut PCB (en kg) :	6.327
Dimension PCB en mm (L x l x h) :	300 x 195 x 215		
Consigne à réception / Reception controls <i>Conservation / Preservation</i>			
Consigne à réception / Reception controls : 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>			
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. / <i>Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.</i>			
DLUO : 24 mois / 24 months (à la date de fabrication / <i>from production date</i>)			
Garantie <i>Guarantee</i>			
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. / <i>We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.</i>			
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 / <i>We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.</i>			

Validée par le service qualité / *Approved by Quality department*

Informations non contractuelles

Date : 09 04 2022



→ Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate