

 FRANCE 1882	Fiche technique / <i>Specification sheet</i>		Code produit / <i>Product code</i> : 1000604	
			Gencode : 3595180006043	
			Code douanier / <i>custom code</i> : 1806201000	
Nom / <i>Name</i> : TAB CASSE NOIR MENDIANT 2,1KG DARK CHOC GIANT MENDIANT 2,1 KG			Photo produit / <i>Product picture</i> :	
Conditionnement : Poids net: 2.1KG Poids brut: 2.32KG			Packaging : Net weight: 4.620lbs Gross weight: 5.104lbs	
Dénomination / Description Produit / Ingrédients <i>Name / Product description / Ingredients</i>				
Dénomination / <i>Name</i> : Chocolat noir 58% de cacao minimum aux fruits secs. <i>Dark chocolate cocoa 58% minimum with dried fruits.</i>				
Description / <i>Description</i> : Chocolat noir coulé sur des amandes, noisettes, pistaches <i>Almonds, hazelnuts, pistachio with dark chocolate.</i>				
Ingrédients / <i>Ingredients</i> : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, AMANDE (7%), NOISETTE (7%), PISTACHE (7%), émulsifiant : lécithine de tournesol , vanille <i>cocoa beans, sugar, cocoa butter, ALMOND (7%), HAZELNUT (7%), PISTACHIO NUT (7%), emulsifier: sunflower lecithin, vanilla</i>				
Allergènes <i>Allergens</i>				
Allergènes dans le produit / <i>Allergen in the product</i> : Amande, Noisette, Pistache Almond, Hazelnut, Pistachio nut			Peut contenir des traces de / <i>May contain traces of</i> : Lait, Oeuf, Sésame, Autres fruits à coque Milk, Egg, Sesam, Other nuts	
Composition nutritionnelle pour 100g <i>Nutritional values per 100g</i>				
Energie / <i>Energy</i> :		2345 KJ / 564 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	37.3 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :		39.9 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	33.6 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :		18.2 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	10.5 g
			Sel / <i>salt</i> :	0.01 g
			Sodium :	3 mg
			Protéines / <i>Proteins</i> :	9.9 g
Caractéristiques microbiologiques / <i>microbiological characteristics</i>				
Microorganismes / <i>Microorganisms</i>		Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i>	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) :	2.100
Dimension UC en mm (L x l x h) :		320 x 200 x 70	Poids brut PCB (en kg) :	2.320
Dimension PCB en mm (L x l x h) :		320 x 200 x 70		
Consigne à réception / Reception controls <i>Conservation / Preservation</i>				
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>				
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>				
DLUO : 18 mois / <i>18 months</i> (à la date de fabrication / <i>from production date</i>)				
Garantie <i>Guarantee</i>				
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>				
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>				



→ Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate