



CODE DE RÉFÉRENCE	230062	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	BLISTER SUCRE 8 FLEURS JAUNES ET 5 FEUILLES VERTES				
DENOMINATION DE VENTE	PÂTISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)	24 mois	OGM FREE?	Oui		

## A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	17049099
----------------	----------

	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Unité	1	15x72x170 mm	20,00 g	28,00 g	8435599758698
Display	Display	12	180x75x190 mm	240,00 g	383,00 g	18435599758695
Box		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

## B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ

INGRÉDIENT - FONCTION	Origine animale	OGM FREE	Allergènes
Ingrédients: Amidon de pomme de terre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Sucre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Sirop de glucose	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile de palme	Non	Oui	Non
Stabilisant: Glycérine	Non	Oui	Non
Ingrédients: Arôme	Non	Oui	Non
Conservateur: E202	Non	Oui	Non
Colorants: E172	Non	Oui	Non
Stabilisant: E466	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E129	Non	Oui	Non

## C-VALEURS NUTRITIONNELLES

### METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.647,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	394,0	0,0
Matières grasses (g)	6,0	0,0
dont acides gras saturés (g)	2,5	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	85,0	0,0
dont sucres (g)	33,0	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	80,0	0,0

Par la présente, le client certifie connaître et accepter les caractéristiques du produit; toute réclamation sera assujettie aux conditions légales d'achat.

L'information de cette fiche technique est basée sur nos connaissances disponibles en l'état actuel. Celles-ci doivent être utilisées à titre d'information et non comme garantie.



C-VALEURS NUTRITIONNELLES	METHODE	
	par 100g	PAR PORTION
Fibre (g)	0,2	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales			
Levure et moisissure	<10ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonella			
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Présent	<input type="checkbox"/> Traces	
Céréales, sans gluten et des produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait Incluant dérivés du lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame et des dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Poissons et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupins et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides et produits d'arachide	<input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES			
<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non		
COLORANTS NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/>	HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>	SANS GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS LACTOSE	<input checked="" type="checkbox"/>	SANS SUCRE AJOUTE	<input checked="" type="checkbox"/>
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	<input checked="" type="checkbox"/>	SANS PROTÉINES DE LAIT	<input checked="" type="checkbox"/>

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V	A conserver dans un endroit frais et sec Pour une conservation optimale du produit il est indispensable que celui-ci reste fermé et conservé dans son contenant et emballage d'origine durant le stockage.

Par la présente, le client certifie connaître et accepter les caractéristiques du produit; toute réclamation sera assujettie aux conditions légales d'achat.

L'information de cette fiche technique est basée sur nos connaissances disponibles en l'état actuel. Celles-ci doivent être utilisées à titre d'information et non comme garantie.