



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 30/09/2021

Saisie / Done by / Erstellung: JR

FT.060260-PETITES ÉTOILES-01-507-01-03

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060260
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Petites étoiles Fruits / Fruit Little stars / Kleine Sterne Fruits
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor au chocolat blanc et au fruit Decoration with white chocolate and fruit Dekoration mit Weiße Schokolade und Frucht
MOTIF / DESIGN / MOTIV	PETITES ÉTOILES
FORMAT	ÉTOILE / STAR / STERN
DIMENSIONS / SIZE / GRÖßE	3 X 2,8 cm

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Ensemble de décors en chocolat blanc et au fruit (mangue, fraise et framboise) sans impression / Set of white chocolate and fruit decoration (mango, strawberry and raspberry) without print / Gesamtheit von Weiße Schokolade und Frucht (Mango, Erdbeere und Himbeere) ohne Aufdruck verziert

Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : typique du chocolat blanc et de la mangue, la fraise et la framboise / Odors-taste : Typical of white chocolate and mango strawberry and raspberry / Geruch-Geschmack : typische weiße Schokolade und Mango, Erdbeere und Himbeere

EAN / UC

3614680602606

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : Décor au chocolat blanc et à la fraise (chocolat blanc 97,8% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille), fraise lyophilisée en poudre 2,2%), Décor au chocolat blanc et à la framboise (chocolat blanc 96,1% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille), framboises lyophilisées en poudre 3,9%), Décor au chocolat blanc et à la mangue et fraise (chocolat blanc 97,1% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille), mangue lyophilisée en poudre 2,6%, fraise lyophilisée en poudre 0,3%).

Ingredient(s) : Decoration with white chocolate and strawberry (white chocolate 97,8% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavoring), freeze dried strawberry powder 2,2%), Decoration with white chocolate and raspberry (white chocolate 96,1% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavouring), freeze dried raspberry powder 3,9%), Decoration with white chocolate and mango and strawberry (white chocolate 97,1% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavoring), freeze dried mango powder 2,6%, freeze dried strawberry powder 0,3%).

Zutat(en) : Dekoration mit Weiße Schokolade und Erdbeer (weiße Schokolade 97,8% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma), gefriergetrocknetes Erdbeerpulver 2,2%), Dekoration mit Weiße Schokolade und Himbeer (weiße Schokolade 96,1% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma), gefriergetrocknetes Himbeerpulver 3,9%), Dekoration mit Weiße Schokolade und Mango und Erdbeer (weiße Schokolade 97,1% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma), gefriergetrocknetes Mangopulver 2,6%, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver 0,3%).

Approbation : AT/TS-21/04/17

1/4

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|--|--|
| ☐ FEUILLE / SHEET / FOLIE | ☐ PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid |
| ☒ ROULEAU / ROLLER / ROLLE | ☐ Papier Cuisson / Baking paper / Backpapier |
| ☐ NON APPLICABLE / NOT APPLICABLE / NICHT ANWENDBAR | ☐ Papier à Froisser / Crumpled paper / Knitterpapier |
| | ☐ Polyéthylène (PE) / Polyethylene / Polyäthylen |
| | ☒ Polyéthylène téréphtalate (PET) / polyethylene terephthalate / Polyethylenterephthalat |

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOÎTE / <i>QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON</i>	252 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
QUANTITÉ PAR MOTIF / <i>QUANTITY PER DESIGN / MENGE PRO MOTIV</i>	84 PIECES / PIECES / STÜCKE - PIECE N° 1 (Mangue / Mango / Mango) 84 PIECES / PIECES / STÜCKE - PIECE N° 2 (Fraise / Strawberry / Erdbeere) 84 PIECES / PIECES / STÜCKE - PIECE N° 3 (Framboise / Raspberry / Himbeere)
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion	27
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR	16-20°C / 60-68°F
% HYGROMÉTRIE / HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT	< 65%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 100 000/g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 100/g
Escherichia coli	< 100/g
Levures / Yeast / Hefe	< 5 000/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 5 000/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	2496 KJ / 603 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	42,9 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	26,2 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	48,0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	48,0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	5,6 g
Sel / Salt / Salz	0,19 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	X
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	O
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	RCC
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labelling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzlichen Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CHANGEMENT DE COMPOSITION DE MATIÈRE SUPPORT / CHANGE OF SUPPORT / ÄNDERUNG DER TRÄGERMATERIAL

Cette fiche technique sera applicable pour les produits fabriqués à partir du 01/04/2021. Les stocks disponibles en PVC seront vendus jusqu'à épuisement. Par conséquent, la livraison des produits en PET dépendra de l'épuisement des stocks en PVC.

This technical data sheet will be applicable for the products manufactured from April 1st, 2021. The stocks available in PVC will be sold until while stocks last. Therefore, the delivery of PET products will depend on the depletion of PVC stocks.

Diese Spezifikation gilt für Produkte, die ab dem 1. April 2021 hergestellt wurden. Die in PVC verfügbaren Vorräte werden verkauft, solange der Vorrat reicht. Daher hängt die Anlieferung von PET-Produkten von der Erschöpfung der PVC-Bestände ab.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☐ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☒ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.