



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

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

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 20/09/2022 Saisie / Done by / Erstellung: MJA

FT-065282-BOULES DRAGEIFIEES OR-01-300-04-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	065282
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Boules CB dragéifiées or / Balls white choc coated gold / Kugeln WS dragiert gold
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat Chocolate decoration(s) Schokoladendekor(e)
FORMAT	BOULE / BALL / KUGEL
DIMENSIONS / SIZE / GRÖßE	ø 2 cm

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Décor en chocolat blanc, en forme de boule, dragéifié et coloré. Réservé aux professionnels. / White chocolate decoration in ball shape, coated and colored. Only for professional use. / Überzogener und gefärbt Weiss Schokoladendekor in Kugelform. Für Fachleute vorgesehen
---	---

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION /
ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : typique du chocolat blanc. Couleur : Or. /
Odors-taste : Typical of white chocolate. Colour : Gold. /
Geruch-Geschmack : typische Weiss Schokolade. Farbe :
Gold.

EAN / UC

3614680652823

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient(s) : chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), agent(s) d'enrobage : E464, E460, E472a, colorant(s) : E100, E172**.

EN : Ingredient(s) : white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier(s) : soy lecithin, natural vanilla flavouring), coating agent(s) : E464, E460, E472a, colour(s) : E100, E172**.

DE : Zutat(en) : weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator(en) : Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Überzugsmittel(n) : E464, E460, E472a, Farbstoff(e) : E100, E172**.

**E555 est utilisé comme support du colorant E172 (selon autorisation du règlement UE N°1130/2011 du 11/11/11, Annexe III).

**E555 is used as a colorant support for E172 (authorization according to UE Regulation 1130/2011 of 11/11/11, Appendix III).

**E555 wird als Farbstoffträger für E172 (Ermächtigung gemäß UE-Verordnung 1130/2011 des 11.11.11, Anhang III) verwendet.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> FEUILLE / SHEET / FOLIE | <input type="checkbox"/> PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid |
| <input type="checkbox"/> ROULEAU / ROLLER / ROLLE | <input type="checkbox"/> Papier Cuisson / Baking paper / Backpapier |
| <input checked="" type="checkbox"/> NON APPLICABLE / NOT APPLICABLE / NICHT ANWENDBAR | <input type="checkbox"/> Papier à Froisser / Crumpled paper / Knitterpapier |
| | <input type="checkbox"/> Polyéthylène (PE) / Polyethylene / Polyäthylen |

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO IEMER 63 Pièces / Pieces / Stücke

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 18

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	< 10 000/g
Entérobactéries/Enterobacteriaceae	< 100/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/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	2383 KJ / 578 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	37,6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	22,9 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	51,9 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	51,5 g
Protéines / Protein / Eiweiß	5,9 g
Sel / Salt / Salz	0,22 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

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
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	O
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

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

*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 gestellt en Informationen.

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.