

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Information générale - Identification du produit

Description du Produit

| | Description | Remarque |
|---|---|----------|
| Marque déposée | Debic | |
| Description de l'article (comme fourni) | Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L | |
| Article Description (short) | DEBIC APPAREIL MOUSSE CHOC6X1L | |
| Appellation Légale | Appareil pour mousse au chocolat au lait, stérilisée UHT. | |

Description du Code

| | Valeur | Remarque |
|-------------------------------|----------|----------|
| Code Intrastat | 19019099 | |
| Code Intrastat Internationale | 90 | |

Code barre

| | Type | Code | Étiquette mise en page |
|-------------|-------|----------------|------------------------|
| EAN ARTICLE | EAN13 | 5410488821885 | Not Applicable |
| EAN COLIS | EAN13 | 5410488821434 | Not Applicable |
| EAN PALETTE | EAN14 | 15410488821431 | Not Applicable |

Déclaration des Ingrédients

Déclaration Ingrédients (EU1169/2011)

LAIT écrémé; chocolat au LAIT (18%) (matière sèche de cacao; matière sèche de LAIT; sucre; émulsifiant: lécithine de SOJA); huile végétale (palmiste (SG), palme (SG)); sucre; émulsifiants: E471, E472b; extrait de carotte.

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Information: Stockage / Distribution / Consommateur

Conditions Stockage

| | But | Min | Max | UOM | Remarque |
|------------------------------|-----|-----|-----|-----|----------|
| Température Emballage Fermé | | 2 | 7 | °C | |
| Température Emballage Ouvert | | 2 | 7 | °C | |

Durée de Conservation

| | But | Période | Remarque |
|--|-----|---------|----------|
| Durée de Conservation Emballage Fermé | 270 | Jours | |
| Durée de Conservation Emballage Ouvert | 4 | Jours | |

Conditions Stockage (autres)

Conserver réfrigéré. Après ouverture, conserver réfrigéré (max. +7°C) et consommer dans les 4 jours

Protective atmosphere

| | Oui | Non |
|---|--------------------------|-------------------------------------|
| Conditionné sous atmosphère protectrice | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Caractéristiques du Produit

Base pour mousse au chocolat et desserts chocolatés créatifs. Facile à fouetter et à travailler, permettant de varier à l'infini les goûts et les présentations. Facile à personnaliser par l'ajout d'ingrédients supplémentaires

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Paramètres Qualité - Paramètres chimiques

Valeurs Chimiques

| | But | Min | Max | UOM | Méthode | Remarque |
|---------------|------|------|------|-----|---------|----------|
| Matière Sèche | 48,6 | 47,4 | 49,8 | % | | |

Paramètres Qualité - Paramètres Physiques

Valeurs Physiques

| | But | Min | Max | UOM | Méthode | Remarque |
|---------|-------|-----|-----|------|---------|----------|
| Densité | 1,109 | | | g/ml | | |

Paramètres Qualité - Paramètres Organoleptiques

Valeurs Organoleptiques

| | Description |
|-----------|-------------|
| Apparence | |
| Odeur | |
| Saveur | |
| Couleur | |

Paramètres Qualité - Paramètres Microbiologiques

Paramètres Microbiologiques

| | n | c | m | M | UOM | Méthode | Remarque |
|------------------------|---|---|---|---|-----|-----------|----------|
| Germes Totaux | 5 | 0 | 0 | 0 | /g | ISO 4833 | |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | 0 | 0 | /g | ISO 11290 | |

Définitions microbiologiques

Référence: Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieure ou égal à m
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieure ou égal à m
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Information Nutritionnelle

Valeurs Nutritionnelles

| | | Valeur Indicative | /100g | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------|-------|--|
| Energie | kJ | 1213 | kJ | |
| Energie | kcal | 291 | kcal | |
| Lipides Totaux | | 20 | g | |
| Lipides dont | Graisse Végétale | 15 | g | |
| Lipides dont | Matière grasse laitière | 2,7 | g | |
| Lipides dont | Acide Gras Saturé | 16 | g | |
| Lipides dont | Acide Gras Monoinsaturé | 3,4 | g | |
| Lipides dont | Acide Gras Polyinsaturé | 0,6 | g | |
| Lipides dont | Cholestérol | 15 | mg | |
| Acides Gras Trans | Graisse Végétale | 0 | g | |
| Hydrates de Carbone Totaux | | 22 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Sucres (Mono + Di) | 21 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Sucrose | 16 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Glucose / Dextrose | 0 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Fructose | 0 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Lactose | 4,8 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Maltose | 0 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Sucres (Poly) | 0 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Amidon | 0,5 | g | |
| Hydrates de Carbone dont | Autre hydrates de carbone | 0 | g | |
| Polyols | Sorbitol | 0 | g | |
| Polyols | Autre polyols | 0 | g | |
| Fibres Totaux | | 1,6 | g | |
| Fibre dont | Inuline | 0 | g | |
| Fibre dont | Cellulose | 0 | g | |
| Fibre dont | Autre fibres | 0 | g | |
| Protéines Totaux | | 4,5 | g | |
| Protéines dont | Protéine de lait | 3,3 | g | |
| Protéines dont | Autre protéines | 0 | g | |
| Sodium (Na) | | 45 | mg | |
| Sel | | 0,12 | g | |

Déclaration nutritionnelle

FrieslandCampina est conscient de l'importance de fournir des informations correctes sur la nutrition concernant ses produits. Dès lors, toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données sur base d'informations communiquées par nos fournisseurs.

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Conditionnement - Conditionnement primaire

Type d'emballage

| | Remarque |
|-----------|----------|
| Bouteille | |

Identification

| | | Description |
|-------------|-------------|--|
| Type | | Printed |
| Code du Lot | Format | THT dd/mm/yy; DDD; Lxx; hh:mm |
| Code du Lot | Description | THT=best before date; dd=day/mm=month/yy=year; DDD=production day; Lxx=line number; hh:mm=time |
| Code du Lot | Position | on cap |
| Shelf Life | Format | THT dd/mm/yy |
| Shelf Life | Description | THT = best before date; dd=day/mm=month/yy=year |
| Shelf Life | Position | on cap |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|------------------|--------|---------------------|-------|-----|
| Bouteille | 1 | PET (bouteille) | 33 | g |
| Housse Etiquette | 1 | Plastique | 3,1 | g |
| Bouchon | 1 | Plastique | 3,28 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|--------|-----|----------|
| Longeur | 78 | mm | |
| Largeur | 78 | mm | |
| Hauteur | 243 | mm | |
| Diamètre | | mm | |
| Poids Net | 1,109 | kg | |
| Poids Brut | 1,148 | kg | |

Quantité Déclarée

| | Oui | Non | Quantité | UOM | Remarque |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------|----------|-----|----------|
| Poids (e) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 1 | l | |

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Conditionnement - Conditionnement secondaire

Type d'emballage

| | Remarque |
|-------|----------|
| Boîte | |

Identification

| Type | | Description |
|-------------|---------------|-------------|
| Code du Lot | Format A | |
| Code du Lot | Format B | |
| Code du Lot | Description A | |
| Code du Lot | Description B | |
| Code du Lot | Position A | |
| Code du Lot | Position B | |
| Shelf Life | Format | |
| Shelf Life | Description | |
| Shelf Life | Position | |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|-----------|--------|---------------------|--------|-----|
| Etiquette | 1 | Papier / Carton | 0,37 | g |
| Boîte | 1 | Papier / Carton | 156,38 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|--------|-----|----------|
| Longeur | 244 | mm | |
| Largeur | 165 | mm | |
| Hauteur | 256 | mm | |
| Diamètre | | mm | |
| Poids Net | 6,654 | kg | |
| Poids Brut | 7,047 | kg | |

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Conditionnement - Conditionnement tertiaire

Identification

| | | Description |
|-------------|-------------|-------------|
| Type | | |
| Code du Lot | Format | |
| Code du Lot | Description | |
| Code du Lot | Position | |
| Shelf Life | Format | |
| Shelf Life | Description | |
| Shelf Life | Position | |

Détails Conditionnement

| | Nombre | Matière d'emballage | Poids | UOM |
|-------------------|--------|---------------------|-------|-----|
| Palette | 1 | Bois | 22000 | g |
| Etiquette | 4 | Papier / Carton | 9,2 | g |
| Feuille élastique | 0,154 | Plastique | 154 | g |

Dimensions/Poids

| | Valeur | UOM | Remarque |
|------------|---------|-----|----------|
| Longeur | 1200 | mm | |
| Largeur | 800 | mm | |
| Hauteur | 1680 | mm | |
| Diamètre | | mm | |
| Poids Net | 838,404 | kg | |
| Poids Brut | 910,089 | kg | |

Composition

| | Number | Remarque |
|-------------------------------|--------|----------|
| Unités par Surconditionnement | 6 | |
| Surconditionnement / Couche | 21 | |
| Couches / Palette | 6 | |

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Information sur Allergies du Produit

Liste Légale

| | Present | Remarque |
|---|---------|----------|
| Céréales contenant du gluten | Non | |
| Blé | Non | |
| Seigle | Non | |
| Orge | Non | |
| Avoine | Non | |
| Epeautre | Non | |
| Kamut | Non | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Non | |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | Non | |
| Poissons et produits à base de poissons | Non | |
| Arachides et produits à base d'arachides | Non | |
| Soja et produits à base de soja | Oui | |
| Lait et produits à base de lait | Oui | |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | Non | |
| Amandes | Non | |
| Noisettes | Non | |
| Noix | Non | |
| Noix de cajou | Non | |
| Noix de pécan | Non | |
| Noix du Brésil | Non | |
| Pistaches | Non | |
| Noix de Macadamia/noix de Queensland | Non | |
| Céleri et produits à base de céleri | Non | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Non | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Non | |
| Anhydride sulfureux et sulfites (SO ₂) | Non | |
| Lupin et produits à base de lupin | Non | |
| Mollusques et produits à base de mollusques | Non | |

Liste additionnelle

| | Present | Remarque |
|-------------------------|---------|----------|
| Lactose | Oui | |
| Cacao | Oui | |
| Glutamate (E620 - E625) | Non | |
| Viande de poulet | Non | |
| Coriandre | Non | |
| Maïs | Non | |
| Légumes Secs | Non | |
| Viande de boeuf | Non | |

Date Imprimée 24-12-22

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Liste additionnelle

| | Present | Remarque |
|----------------|---------|----------|
| Viande de Porc | Non | |
| Carottes | Oui | |

0747241 Description Produit Debic Appareil Mousse au chocolat UHT 6x1L



Actif le 20-10-22

Rédigé le 20-10-22

Spec./Rev. 0747241 [16]

Déclarations & Législation

Déclaration conformité légale

Sur base de notre connaissance, nous déclarons par la présente que les produits fabriqués par FrieslandCampina sont en accord avec la législation locale et européenne actuellement en vigueur. FrieslandCampina est une société distribuant de la crème ainsi que des produits liés aux lait. La société est approuvée par les autorités locales. Afin d'assurer le niveau de haute qualité que nous déclarons, FrieslandCampina a mis en place différents systèmes certifiés pour la gestion de la qualité. Pour d'amples informations et certificats, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration OGM

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration d'ionisation

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient ionisé. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration contaminants

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les contaminants (incluant les métaux lourds, les mycotoxines, les pesticides, les herbicides et les dioxines). Les déclarations sont basées sur le programme de contrôle national pour les contaminants du lait et le jugement de risque HACCP du site de production. Tous les résultats du programme de contrôle national sont en dessous des standards maximum de la législation flamande et européenne concernant les contaminants. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration responsabilité civile

La fiche technique ci-dessus vous est transmise à titre indicatif. Elle a été établie avec le plus grand soin et comporte les renseignements les plus précis et les plus complets possibles disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins, il se pourrait que nous soyons amenés à modifier un ou plusieurs composants du produit, ce qui peut influencer la fiche technique. C'est pourquoi, nous vous conseillons, de vous rapprocher de nos services techniques pour toute application particulière afin de vous faire préciser les éventuelles évolutions de ce produit. Si vous avez des questions concernant cette spécification, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration Allergènes

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs et les équipes HACCP de nos usines, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les allergènes (incluant la contamination croisée). Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.