

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: 06/03/2023 Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-045005-MORCEAUX DE FRAISE-14-400-03-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	045005
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Morceaux de Fraise / Strawberry pieces / Erdbeerestücke
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Fraise lyophilisée en morceaux Freeze dried strawberry pieces Gefriergetrocknetes Erdbeerstücke

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Morceaux de fruit à incorporer dans vos préparations pour la réalisation de vos créations / Pieces of fruit to incorporate into your preparations for the realization of your creations / Fruchtstücke für die Umsetzung Ihrer Kreationen in Ihre Zubereitungen.
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 de la fraise. / Odors-taste : typical of strawberry. / Geruch-Geschmack : typisch für das Erdbeer.

EAN / UC

3614680450054

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédients : fraise lyophilisée en morceaux.

Ingredients : freeze dried strawberry pieces.

Zutaten : Gefriergetrocknetes Erdbeerstücke.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

80 g

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

24

CONSERVATION / STORAGE / AUFBEWAHRUNG

A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des rayons directs du soleil dans son emballage d'origine. La température de stockage ne doit pas excéder 25°C - 77°F. /Store away from heat, moisture and direct sunlight, in its original packaging.

The storage temperature must not exceed 25°C - 77°F. /In der Originalverpackung vor Hitze, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.

Die Lagertemperatur darf 25°C - 77°F nicht überschreiten.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Equivalent fruit/fruit equivalent/Fruchtäquivalent

100 g de fruit lyophilisé sont équivalent approximativement à 950 g de fruit surgelé. / 100 g of freeze-dried is equivalent to approximately 950 g of frozen fruit. / 100 g gefriergetrockneter Früchte entsprechen etwa 950 g gefrorene Früchte.

Cette valeur est indicative et repose sur des résultats analytiques obtenus sur les matières premières. Cette valeur peut varier d'une récolte à l'autre. / This value is indicative and based on analytical results obtained on the raw materials. This value may vary from crop to crop. / Dieser Wert ist indikativ und basiert auf analytischen Ergebnissen, die mit den Rohmaterialien erhalten wurden. Dieser Wert kann von Ernte zu Ernte variieren.

Granulométrie / Particule size / Körnung

> 10 mm : 5% max
> 4 mm et < 10 mm : 82 % min
>1 mm et < 4 mm : 8% max
< 1 mm : 5% max

Commentaire / Comment / Kommentar

Information communiquée à titre indicatif et non contractuel / Communicated for information, but not contractual / Zur Information und nicht vertraglich

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 10 000 / g
Coliformes totaux	< 10 / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 / g
Levures / Yeast / Hefe	< 1 000 / g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 1 000 / 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	1467 KJ / 348 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	3,9 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,32 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	54,3 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	53,3 g
Protéines / Protein / Eiweiß	8,1 g
Sel / Salt / Salz	0,04 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	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges 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	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
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 labeling 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.

INFORMATION / INFORMATION / INFORMATIONEN

Les morceaux de fruit sont produits à partir de matières premières dont la qualité est sujette à des variations naturelles. Par conséquent, il y a des variations de goût et de couleur selon les lots.

Pieces of fruit are produced from raw materials whose quality is subject to natural variations. Hence, there are variations in taste and colour depending on the batch.

Die Fruchtstücke werden produziert aus Rohstoffen hergestellt, deren Qualität natürlichen Schwankungen unterliegt. Daher gibt es je nach Charge Unterschiede in Geschmack und Farbe.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

En cas d'utilisation de morceaux de fruits pour la confection de décors en chocolat en conservant l'appellation « chocolat (noir, lait, blanc) », il convient à l'utilisateur de vérifier que le fruit ajouté ne représente pas plus de 40% d'équivalent fruits frais dans le chocolat sélectionné.

Si un ou plusieurs autre(s) ingrédient(s) devaient être intégré au chocolat, il faudra les comptabiliser avec les morceaux de fruit pour déterminer le respect de la teneur maximale en ingrédients autorisés (40%).

If fruit pieces are used for the manufacture of chocolate decorations while retaining the name "chocolate (black, milk, white)", it is appropriate for the user to check that the fruit added represents no more than 40% equivalent of fresh fruit in the selected chocolate.

If one or more other ingredient (s) were to be incorporated into the chocolate, they should be counted with the fruit pieces to determine compliance with the maximum permitted ingredient level (40%).

Wenn Fruchtestücke zur Herstellung von Schokoladendekorationen unter Beibehaltung des Namens "Schokolade (schwarz, milchig, weiß)" verwendet wird, ist es angebracht, dass der Benutzer überprüft, ob das Frucht hinzugefügt wurde stellt nicht mehr als 40% Äquivalent von frischem Frucht in der ausgewählten Schokolade dar.

Wenn ein oder mehrere andere Bestandteile in die Schokolade eingearbeitet werden sollten, sollten sie mit dem Fruchtstücke gezählt werden, um die Einhaltung der maximal zulässigen Zutatenmenge (40%) zu bestimmen.

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.