



FICHE TECHNIQUE



Révision: 5 Date: 07/11/2024



CODE DE RÉFÉRENCE	160131	LICENCE	HASBRO	MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	DISQUES EN AZYME PEPPA PIG 20CM				
DENOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE CONFISERIE POUR LA DÉCORATION DES PÂTISSERIES. À BASE DE FÉCULE DE POMME DE TERRE				
Vie du produit (de la date de sa production)	18 mois	OGM FREE?	Oui		

A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	19059020
----------------	----------

	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Unité	1	3x220x270 mm	5,50 g	8,50 g	8435035232133
Display	Boîte	6	30x220x270 mm	33,00 g	68,00 g	18435035232130
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: Eau	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile de tournesol	Non	Oui	Non
Agent épaississant: Maltodextrine	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non
Colorants: E122	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E151	Non	Oui	Non

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE ANALÍTICO

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.530,0	91,8
Valeur énergétique (kcal)	350,0	22,1
Matières grasses (g)	1,1	0,1
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	88,0	5,3
dont sucres (g)	0,0	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	50,0	37,5
Fibre (g)	0,1	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
-----------	--------	-----------	---------

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.



D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales	< 10000	< 10000	IT-A-001
Levure et moisissure	< 200	< 200	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonella	ausencia	ausencia	interno
Staphylococcus aureus	ausencia	< 100	ISO 11290-1

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS

<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Présent	<input type="checkbox"/> Traces
Céréales, contenant du 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

Absence de corps étrangers et d'aflatoxines (REG. N°.1881/2006)
SANS RAYONNEMENT IONISANT
PAS DE GRAS TRANS
 Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec T°25°C HR 60-75%.
 Emballage d'origine fermé.
 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.