



FICHE TECHNIQUE



Révision: 1 Date: 04/11/2024



| | | | | | |
|--|--|-----------|--------|---------|---|
| CODE DE RÉFÉRENCE | 236117 | LICENCE | DISNEY | MODELES | 1 |
| DESCRIPTION DU PRODUIT | DISQUES COMESTIBLES GATEAU STITCH 20CM | | | | |
| DENOMINATION DE VENTE | PRODUIT DE CONFISERIE POUR COUVERTURE DE GÂTEAU À BASE D'AMIDON DE MAÏS AVEC DU SUCRE ET DES | | | | |
| Vie du produit (de la date de sa production) | 18 mois | OGM FREE? | Oui | | |

A- INFORMATION LOGISTIQUE

| | |
|----------------|----------|
| COD. INTRASTAT | 17049099 |
|----------------|----------|

| | Unité interne | UNITÉS | Mesures | Poids Net | Poids Brut | BARCODE |
|-----------------------|---------------|--------|---------------|-----------|------------|----------------|
| Unité minimale | | N/A | | | | N/A |
| Unité de consommation | Unité | 1 | 3x220x270 mm | 16,00 g | 24,00 g | 8435599768888 |
| Display | Boîte | 6 | 30x220x270 mm | 96,00 g | 240,00 g | 18435599768885 |
| 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 | Non | Oui | Non |
| Édulcorant: E965 | Non | Oui | Non |
| Stabilisant: E460i | Non | Oui | Non |
| Agent épaississant: Maltodextrine | Non | Oui | Non |
| Humectant: E422 | Non | Oui | Non |
| Stabilisant: E414 | Non | Oui | Non |
| Stabilisant: E466 | Non | Oui | Non |
| Émulsifiant: E433 | Non | Oui | Non |
| Conservateur: E330 | Non | Oui | Non |
| Conservateur: E202 | Non | Oui | Non |
| Édulcorant: E955 | Non | Oui | Non |
| Ingrédients: Arôme | Non | Oui | Non |
| Colorants: E122 | Non | Oui | Non |
| Colorants: E133 | Non | Oui | Non |
| Colorants: E102 | Non | Oui | Non |
| Colorants: E151 | Non | Oui | Non |

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE

| | par 100g | PAR PORTION |
|------------------------------|----------|-------------|
| Valeur énergétique (kj) | 1.376,0 | 0,0 |
| Valeur énergétique (kcal) | 327,0 | 0,0 |
| Matières grasses (g) | 0,0 | 0,0 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,0 | 0,0 |
| dont acides gras trans (g) | 0,0 | 0,0 |

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.



| C-VALEURS NUTRITIONNELLES | METHODE | |
|---------------------------|----------|-------------|
| | par 100g | PAR PORTION |
| Hydrates de carbone (g) | 69,0 | 0,0 |
| dont sucres (g) | 0,4 | 0,0 |
| Protéines (g) | 0,0 | 0,0 |
| Sodium (mg) | 40,0 | 0,0 |
| Fibre (g) | 0,1 | 0,0 |

| D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE | | | |
|---------------------------|----------|-----------|----------|
| PARAMETRE | u.f.c. | Tolérance | Méthode |
| Aérobies totales | <10.000 | <10.000 | PNT-M-03 |
| Levure et moisissure | <200 | <200 | PNT-M-16 |
| Enterobacterias | | | |
| Escherichia coli | ausencia | ausencia | PNT-M-79 |
| Salmonella | | | |
| Staphylococcus aureus | ausencia | ausencia | PNT-M-99 |

| 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 type="checkbox"/> | Céleri et produits dérivés | <input type="checkbox"/> |
| Lait Incluant dérivés du lactose | <input type="checkbox"/> | Sésame et des dérivés | <input type="checkbox"/> |
| Oeufs et produits dérivés | <input type="checkbox"/> | Crustacés et produits dérivés | <input type="checkbox"/> |
| Soja et produits dérivés | <input type="checkbox"/> | Poissons et produits dérivés | <input type="checkbox"/> |
| Noix et produits dérivés | <input type="checkbox"/> | Lupins et produits dérivés | <input type="checkbox"/> |
| Moutarde et produits dérivés | <input type="checkbox"/> | Mollusques | <input type="checkbox"/> |
| Sulfites (<10ppm) | <input type="checkbox"/> | Arachides et produits d'arachide | <input type="checkbox"/> |

| F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non | | |
| COLORANTS NATURELS | <input type="checkbox"/> | HALAL | <input type="checkbox"/> |
| KOSHER | <input 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 | CONDITIONS DE STOCKAGE |
|---|---|
| Avec des édulcorants Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. | 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. |
| Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V | |
| SANS SUCRE (<0,5% DE SUCRE DANS LE PRODUIT) | |

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.