



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: 21/11/2022 Saisie / Done by / Erstellung: MJA

FT.060950-CRISPY FRAMBOISE-14-406-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060950
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Crispy Framboise / Raspberry crispy / Himbeere crispy
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Framboise lyophilisée croustillante en morceaux Freeze dried crispy raspberry in pieces Gefriergetrocknete knusprige Himbeerstücke

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

Texture: croquant et moelleux. Couleur: bordeaux.
Goût : caractéristique de la framboise.
Texture: crisp and mellow. Colour: burgundy. Taste : characteristic of raspberry.
Textur: knusprig und weich. Farbe: burgunderrote Farbe.
Geschmack : charakteristisch für Himbeere.

EAN / UC	3614680609506
----------	---------------

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : sucre, framboise (30%), amidon, concentré de jus de framboise.

Ingredient(s) : sugar, raspberry (30%), starch, raspberry juice concentrate.

Zutat(en) : Zucker, Himbeer (30%), Stärke, Himbeersaftkonzentrat.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER	200 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 et de l'humidité dans son emballage d'origine.

La température de stockage ne doit pas excéder 20°C.

/Store away from heat and moisture, in its original packaging.

The storage temperature must not exceed 20°C - 68°F./In der Originalverpackung vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt lagern.

Die Lagertemperatur darf 20°C nicht überschreiten.

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

Granulométrie / Particule size / Körnung

2 - 10 mm

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit

< 5%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 50 000 / g
Coliformes totaux	< 10 / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 / g
Levures / Yeast / Hefe	< 5 000 / g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 5 000 / 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	1495 KJ / 351 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0,6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,02 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	75,2 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	66,5 g
Protéines / Protein / Eiweiß	2,9 g
Sel / Salt / Salz	0,9 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	RCC
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

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 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 gestellt en 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.

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.