



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 : 17/10/2023

Saisie / Done by / Erstellung: SAH

FT-074283-PAQUETS CADEAUX-01-018-04-02

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	074283
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Paquets cadeaux CN et CB Paquets cadeaux CN et CB 2 designs/ Gifts Dark choc and White choc 2 designs / Geschenpaket DS und WS 2 designs
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat Chocolate decoration(s) Schokoladendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	PAQUETS CADEAUX
FORMAT	PAQUETS CADEAUX
DIMENSIONS / SIZE / GRÖßE	3,2x3,2 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBREFERENZEN	SCI1

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Ensemble de décors en chocolat (noir et blanc) avec ou sans impression / Set of Dark and White chocolate with or without print / Gesamtheit von Schwarzer und Weißer Schokolade mit oder ohne Aufdruck verziert
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 du chocolat blanc et du chocolat noir /
Odors-taste : Typical of white chocolate and dark chocolate
/ Geruch-Geschmack : typische weiße Schokolade und Schwarze Schokolade

EAN / UC

3614680742838

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR :Ingrédient(s) : chocolat noir - cacao : 70% minimum (cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant(s) : lécithine de tournesol), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille). Décor(s) de confiserie: beurre de cacao, sucre, colorant(s): E172**.

EN : Ingredient(s) : dark chocolate - cocoa : 70% minimum (cocoa Ecuador, sugar, cocoa butter, emulsifier(s) : sunflower lecithin), white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavouring). Confectionery decoration(s): cocoa butter, sugar, colour(s): E172**.

DE : Zutat(en) : schwarze Schokolade - Kakao : 70% Mindestens (Kakao aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, Emulgator(en) : Sonnenblumenlecithin), weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma). Süßwarendekor(en): Kakaobutter, Zucker, Farbstoff(e): E172**.

**E555 est utilisé comme support du colorant E172 (selon autorisation du règlement UE N°1130/2011 du 11/11/11, Annexe III).

**E555 is used as a colorant support for E172 (authorization according to UE Regulation 1130/2011 of 11/11/11, Appendix III).

**E555 wird als Farbstoffträger für E172 (Ermächtigung gemäß EU-Verordnung 1130/2011 des 11.11.11, Anhang III) verwendet.

Approbation : AT/TS-21/04/17

1/4

Rédaction : CS-20/01/17
Vérification : EL-25/01/17

PCB CREATION - 1 rue de Hollande - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - France

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☒ FEUILLE / SHEET / FOLIE	☐ PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid
☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE	☐ Papier Cuisson / Baking paper / Backpapier
☐ NON APPLICABLE / NOT APPLICABLE / NICHT ANWENDBAR	☐ Papier à Froisser / Crumpled paper / Knitterpapier
	☐ Polyéthylène (PE) / Polyethylene / Polyäthylen
	☒ PET

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / <i>QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON</i>	126 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
QUANTITÉ PAR MOTIF / <i>QUANTITY PER DESIGN / MENGE PRO MOTIV</i>	63 PIECES / PIECES / STÜCKE - PIECE N° 1 63 PIECES / PIECES / STÜCKE - PIECE N° 2
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / <i>SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion</i>	27
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / <i>STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR</i>	16-20°C / 60-68°F
% HYGROMÉTRIE / <i>HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT</i>	< 65%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 10 000/g
Entérobactéries/Enterobacteriaceae	< 100/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION**CHOCOLAT NOIR**

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	2447 KJ / 590 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	45 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	34 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	29 g
Protéines / Protein / Eiweiß	8 g
Sel / Salt / Salz	0,02 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).

CHOCOLAT BLANC

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	2494 KJ / 599 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	42 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	51 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	51 g
Protéines / Protein / Eiweiß	6 g
Sel / Salt / Salz	0,2 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 / Glutenhaltiges 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	O
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	RCC
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.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMARZUTÄT**Chocolat noir / Dark chocolate / Schwarze Schokolade :**

Fèves de cacao : origine Equateur

Cocoa beans: origin Ecuador

Kakaobohnen: Herkunft Ecuador

Chocolat blanc / White chocolate / Weißer Schokolade :

Beurre de cacao : origine NON UE

Cocoa butter : origin NON EU

Kakaobutter : NICHT EU-Herkunft

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 labelling 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

Nos fournisseurs de chocolat noir nous ont garantis la pérennité de leur approvisionnement en lécithine de tournesol. Le remplacement de la lécithine de soja par la lécithine de tournesol dans le chocolat noir sera applicable pour Les productions à partir du 01/02/2023.

L'obtention de tels produits se fera en fonction de l'écoulement des stocks des produits fabriqués entre le 1er mai 2022 et le 28 février 2023.

Our suppliers of dark chocolate have guaranteed us the sustainability of their supply of sunflower lecithin. The replacement of soya lecithin by sunflower lecithin in dark chocolate will be applicable for productions from 01/02/2023.

The obtaining of such products will be based on the disposal of stocks of products manufactured between 1 May 2022 and 28 February 2023.

Unsere Lieferanten von dunkler Schokolade haben uns garantiert, dass sie weiterhin Sonnenblumenlecithin beziehen werden. Der Ersatz von Sojalecithin durch Sonnenblumenlecithin in dunkler Schokolade wird für Produktionen ab dem 01.02.2023 gelten.

Die Beschaffung solcher Produkte erfolgt nach Maßgabe des Abverkaufs der Bestände an Produkten, die zwischen dem 1. Mai 2022 und dem 28. Februar 2023 hergestellt werden.

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.