



CODE DE RÉFÉRENCE	236128	LICENCE	DRAGON BAL	MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	FONDANT DÉCO GATEAU DRAGON BALL A5 14,8X21CM				
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	3x210x150 mm	17,50 g	21,00 g	8435599770997
Display	Boîte	6	20x220x220 mm	105,00 g	170,00 g	18435599770994
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
Ingrédients: Arôme	Non	Oui	Non
Conservateur: E330	Non	Oui	Non
Conservateur: E202	Non	Oui	Non
Édulcorant: E955	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

	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	<100	<100	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 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	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.