



FICHE TECHNIQUE



Révision: 5 Date: 02/09/2025



CODE DE RÉFÉRENCE	126066	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	ORCHID ROSE 8.5 -7.5 CM 10 U				
DENOMINATION DE VENTE	PATISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)	24 mois	OGM FREE?	Oui		

A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	19059010					
	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Boîte	10	40x97x130 mm	12,80 g	28,40 g	8435035233444
Display		N/A				N/A
Box	Outer	1200	800x220x400 mm	1.536,00 g	4.158,00 g	18435035233441
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ

INGRÉDIENT - FONCTION	Max.*	Origine animale	OGM FREE	Allergènes
Ingrédients: Amidon de pomme de terre		Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile de tournesol		Non	Oui	Non
Émulsifiant: Lécithine de tournesol		Non	Oui	Non
Ingrédients: Maltodextrine		Non	Oui	Non
Colorants: E151	500	Non	Oui	Non
Colorants: E133	300	Non	Oui	Non
Colorants: E122	300	Non	Oui	Non
Colorants: E102	300	Non	Oui	Non

*Max. (mg/l ou mg/kg)

C-VALEURS NUTRITIONNELLES

METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.501,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	359,0	0,0
Matières grasses (g)	2,8	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,3	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	84,0	0,0
dont sucres (g)	0,0	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	0,0	0,0
Fibre (g)	0,1	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.

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales			
Levure et moisissure	<100ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonella	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS

☒ Absent	☒ Présent	☐ Traces
Céréales, contenant du gluten et des produits dérivés	☒	Céleri et produits dérivés ☒
Lait Incluant dérivés du lactose	☒	Sésame et des dérivés ☒
Oeufs et produits dérivés	☒	Crustacés et produits dérivés ☒
Soja et produits dérivés	☒	Poissons et produits dérivés ☒
Noix et produits dérivés	☒	Lupins et produits dérivés ☒
Moutarde et produits dérivés	☒	Mollusques ☒
Sulfites (<10ppm)	☒	Arachides et produits d'arachide ☒

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES

☒ Oui	☒ Non
COLORANTS NATURELS	☒ HALAL ☒
KOSHER	☒ SANS GLUTEN ☒
SANS LACTOSE	☒ SANS SUCRE AJOUTE ☒
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	☒ SANS PROTÉINES DE LAIT ☒

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V	A conserver dans un endroit frais et sec 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.