



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 : 20/02/2024

Saisie / Done by / Erstellung: GR

FT-025197-DECOR A MODELER CHOCOLAT BLANC-12-102-02-02

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER

025197

RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG

Décor à modeler chocolat blanc / Décor à modeler white chocolate / Modelliermasse weiße Schokolade

DÉNOMINATION LEGALE

LEGAL NAME

GESETZLICHE BEZEICHNUNG

Décor(s) de confiserie au beurre de cacao / Confectionery decoration(s) with cocoa butter / Süßwarendekor(e) mit Kakaobutter

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor alimentaire à texture malléable permettant de façonner des décors ou de couvrir des entremets. / Food decoration with malleable texture to shape decorations or cover entremet. / Lebensmitteldekoration mit verformbarer Beschaffenheit, zum von Dekorationen zu formen oder einen Nachspeiseformen bedecken

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

Visuel : blanc / Visual : White / Visuell : Weiss
Texture : souple / Texture : flexible / Textur : Weich

EAN / UC

3614680251972

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : chocolat blanc (61%)(sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille), sirop de glucose.

Ingredient(s) : white chocolate (61%)(sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavouring), glucose syrup.

Zutat(en) : weiße Schokolade (61%)(Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma), Glucosesirup.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL



POT-COUCVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL



PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid



SEAU-COUCVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL



PE / Polythene / Polyäthylen



SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL



PP / Polypropylen / Polypropylen



AUTRE / OTHER / ANDERER



PET (Polytéréphtalate d'éthylène)



AUTRE / OTHER / ANDERER

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich

500 g

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

16-20°C / 60-68°F

% HYGROMÉTRIE / HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT

< 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

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

Energie / Energy / Energie	2071 KJ / 495 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	26,0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	15,9 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	61,7 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	52,6 g
Protéines / Protein / Eiweiß	3,6 g
Sel / Salt / Salz	0,13 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

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.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Beurre de cacao : origine NON UE,

Sirop de glucose : origine UE

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Gardez votre Décor à Modeler à la température d'environ 25 °C. Malaxez-le bien avant utilisation, afin de le ramollir pour mieux lui donner forme.

Keep your Décor à Modeler at a temperature of about 25°C/77°F. Knead it well before use, softening it will make it easier to shape.

Halten Sie Ihr Dekor zum Modellieren bei einer Temperatur von etwa 25° C. Kneten Sie es vor Gebrauch gut durch, um es weicher zu machen und es besser zu formen.

- Micro-Ondes / Microwave / Mikrowelle

Non / No / Nein

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 gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☒ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☐ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT

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.