

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 : 27-10-2023

Saisie / Done by / Erstellung: CHM

FT.061279 (27-10-2023).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	061279
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Boutons PAG 4 designs ø 2,5 cm / Buttons compound 4 designs ø 2,5 cm
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) de confiserie / Confectionery decoration(s) / Süßwarendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	BOUTONS ROUNDS
FORMAT	bouton rond ø 2,5 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBEZEICHNUNGEN	NFV4 / NFROS5 / NFJ2 / NFR22

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor de confiserie en pâte à glacer avec ou sans impression / Confectionery decoration with compound coating with or without print / Süßwarendekor mit Glasurpaste mit oder ohne Aufdruck verziert
Réservé aux professionnels. Non destiné à la vente aux détails / Only for professional use. This unit is not labeled for retail sale / Für Fachleute vorgesehen. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel

CERTIFICATION Rainforest Alliance / Rainforest Alliance CERTIFICATION / Rainforest Alliance-PRODUKTBESCHREIBUNG ZERTIFIZIERUNG

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

☒ Standard

☐ Personnalisation / Customisation / Personalisierung

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : Sucré, typique de la pâte à glacer. / Odors-taste : Sweet, Typical of compound coating. / Geruch-Geschmack : Süß, typische Glasurpaste.

EAN / Ucr

PCB Création : 3614680612797
Client : -

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : pâte à glacer blanche (sucre, graisses végétales totalement hydrogénées (noix de coco, palmiste) en proportion variable, lactosérum en poudre, émulsifiant(s) : lécithine (soja), arômes, arôme naturel de vanille). Décor(s) de confiserie: beurre de cacao, sucre, colorant(s): E101, E162, E120, denrée(s) alimentaire(s) colorante(s): concentré de carthame et citron, extrait de spiruline.

EN: Ingredient(s) : white compound coating (sugar, fully hydrogenated vegetable fats (coconut, palm kernel) in varying proportions, whey powder, emulsifier(s) : (soy) lecithin, flavourings, natural vanilla flavouring). Confectionery decoration(s): cocoa butter, sugar, colour(s): E101, E162, E120, colouring foodstuff(s): safflower and lemon concentrate, spirulina extract.

DE: Zutat(en) : weißes Glasurteig (Zucker, vollständig hydrierte pflanzliche Fette (Kokosnuss, Palmkern) in veränderlichen Anteil, Molkepulver, Emulgator(en) : (Soja)lecithin, Aromen, natürliches Vanillearoma). Süßwarendekor(en): Kakaobutter, Zucker, Farbstoff(e): E101, E162, E120, Lebensmittelfarbe(n): Färberdistel-und Zitronenkonzentrat, Spirulina-Extrakt.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☒ FEUILLE / SHEET / FOLIE

☒ PET

☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE

☐ HDPE

- ☐ POT-COUVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL
- ☐ SEAU-COUVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL
- ☐ SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL
- ☐ AUTRE / OTHER / ANDERER

- ☐ PVC
- ☐ LDPE
- ☐ PP
- ☐ PS
- ☐ PAPIER CUISSON / BAKING PAPER / BACKPAPIER
- ☐ PAPIER A FROISSER / CRUMPLED PAPER / KNITTERPAPIER
- ☐ AUTRE / OTHER / ANDERER

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON	117 PIECES / PIECES / STÜCKE
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 / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion	24
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPÉRATUR	16-20 °C / 60-68 °F
% HYGROMÉTRIE / HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT	< 65%

CONSERVATION / STORAGE / AUFBEWAHRUNG

A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. / Keep away from light and in a dry room. / Lichtgeschützt lagern. Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

CONDITIONS PARTICULIERES / SPECIAL CONDITIONS / SONDERKONDITIONEN

Cette référence est sensible à l'humidité (stockage réfrigérateur, vitrine, surgélation, décongélation). Cette humidité peut entraîner la disparition totale ou partielle du décor sur chocolat lait ou noir. This reference is sensitive to moisture (storage refrigerator, display case, deep-freezing, defrosting). This humidity can lead to the total or partial disappearance of the decoration on milk or dark chocolate. Diese Referenz ist feuchtigkeitsempfindlich (Lagerung im Kühlschrank, Vitrine, Tiefkühlung, Auftauen). Diese Feuchtigkeit kann dazu führen, dass das Dekor auf Milch- oder schwarze Schokolade ganz oder teilweise verschwindet.

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

Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt (méthode O.I.C.C.C)	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de cacao / Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
Teneur totale en cacao dégraissé / total content of fat-free cocoa / Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

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/25 g

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	2302 KJ / 550 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	32 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	64 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	64 g
Protéines / Protein / Eiweiß	1 g
Sel / Salt / Salz	0,7 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	O
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

Graisses végétales totalement hydrogénées : origine NON UE, Sucre : origine UE et NON UE

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

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

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

☐ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☒ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

MISE A JOUR / UPDATE / AKTUALISIERUNG

Nous avons été prévenus par notre fournisseur Barry Callebaut que suite à la guerre en Ukraine, il pourrait rencontrer des problèmes d'approvisionnement en lécithine de soja à court ou moyen terme.

La lécithine de soja pourra être remplacée par de la lécithine de colza si rupture.

Dans nos étiquetages à partir de septembre 2022 apparaîtra la notion suivante : lécithine (soja) dans les produits contenant de la pâte à glacer.

Dans tous les cas, le soja sera toujours présent, au moins en contamination croisée.

We have been told by our supplier Barry Callebaut that following the war in Ukraine, he could encounter soy lecithin supply problems in the short or medium term.

Soy lecithin may be replaced by rapeseed lecithin if ruptured.

In our labeling from September 2022, the following concept will appear: lecithin (soya) in products containing compound coating.

In any case, soy will always be present, at least in cross-contamination.

Uns wurde von unserem Lieferanten Barry Callebaut mitgeteilt, dass er nach dem Krieg in der Ukraine kurz- oder mittelfristig mit Sojalecithin-Versorgungsproblemen konfrontiert werden könnte.

Sojalecithin kann bei Ruptur durch Rapslecithin ersetzt werden.

In unserer Kennzeichnung ab September 2022 wird folgender Begriff auftauchen: Lecithin (Soja) in Produkten mit Glasurpaste.

In jedem Fall wird Soja immer vorhanden sein, zumindest bei Kreuzkontaminationen.