



CODE DE RÉFÉRENCE	126141	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	ROSE GEANT AZYME COULEUR ROUGE 12,5 CM				
DENOMINATION DE VENTE	PATISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)	36 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	1	100x110x130 mm	12,00 g	52,00 g	8435599739581
Display		N/A				N/A
Box	Outer	42	800x220x400 mm	504,00 g	2.950,00 g	18435599739588
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 maïs		Non	Oui	Non
Ingrédients: Amidon de pomme de terre		Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile végétale (colza)		Non	Oui	Non
Correcteur d'acidité: E270		Non	Oui	Non
Agent épaississant: E466		Non	Oui	Non
Arôme: Vanille		Non	Oui	Non
Ingrédients: Concentré végétal de radis		Non	Oui	Non
Ingrédients: Concentré végétal de cassis		Non	Oui	Non
Ingrédients: Concentré végétal de pomme		Non	Oui	Non
Colorants: E172		Non	Oui	Non
Colorants: E122	300	Non	Oui	Non

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

C-VALEURS NUTRITIONNELLES

METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.425,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	341,0	0,0
Matières grasses (g)	0,5	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,0	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	84,5	0,0
dont sucres (g)	0,6	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	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
Fibre (g)	0,1	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales	<1200	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Levure et moisissure	<100	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	N/A	N/A	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	INTERNO
Salmonella	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A)
Staphylococcus aureus	N/A	N/A	INTERNO

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Présent	<input type="checkbox"/> Traces	
Céréales, sans 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
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.