



CODE DE RÉFÉRENCE	126156	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	BOITE DE 10 ORCHIDEES AZYME AZYME BOURGOGNE 8,5-7,5CM				
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	8435599751590
Display		N/A				N/A
Box	Outer	1200	800x220x400 mm	1.536,00 g	4.158,00 g	18435599751597
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: Almidón de patata	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile d'olive	Non	Oui	Non
Agent épaississant: Maltodextrine	Non	Oui	Non
Colorants: E110	Non	Oui	Non
Colorants: E151	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E122	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.531,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	366,0	0,0
Matières grasses (g)	2,7	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,3	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	87,0	0,0
dont sucres (g)	0,0	0,0
Protéines (g)	0,1	0,0
Sodium (mg)	0,0	0,0
Fibre (g)	0,1	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
-----------	--------	-----------	---------

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	N/A	N/A	
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	N/A	N/A	N/A

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 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 PAS DE GRAS TRANS	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.