

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: 15/07/2019 Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-045003-POUDRE DE MANGUE-14-203-03-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	045003
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Poudre de Mangue / Mango powder / Mangopulver
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Mangue lyophilisée en poudre Freeze dried Mango powder Gefriergetrocknetes Mangopulver

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Poudre de fruit à incorporer dans vos préparations pour la réalisation de vos créations/Fruit powder to incorporate into your preparations for the realization of your creations/Fruchtpulver für die Umsetzung Ihrer Kreationen in Ihre Zubereitungen. 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	Odeur-goût : typique de la mangue. / Odors-taste : typical of mango. / Geruch-Geschmack : typisch für die Mango.
EAN / UC	3614680450030

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédients : mangue lyophilisée en poudre.

Ingredients : freeze dried mango powder.

Zutaten :Gefriergetrocknetes Mangopulver.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER	200 g
---	-------

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion	12
---	----

CONSERVATION / STORAGE / AUFBEWAHRUNG	A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des rayons directs du soleil dans son emballage d'origine. La température de stockage ne doit pas excéder 25°C - 77°F. /Store away from heat, moisture and direct sunlight , in its original packaging. The storage temperature must not exceed 25°C - 77°F./In der Originalverpackung vor Hitze, Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern. Die Lagertemperatur darf 25°C - 77°F nicht überschreiten.
---------------------------------------	--

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

Equivalent fruit/fruit equivalent/Fruchtäquivalent

100 g de fruit lyophilisé sont équivalent approximativement à 600 g de fruit. / 100 g of freeze-dried fruit is equivalent to approximately 600 g of fruit. / 100 g gefriergetrockneter Früchte entsprechen etwa 600 g Frucht.

Cette valeur est indicative et repose sur des résultats analytiques obtenus sur les matières premières. Cette valeur peut varier d'une récolte à l'autre. / This value is indicative and based on analytical results obtained on the raw materials. This value may vary from crop to crop. / Dieser Wert ist indikativ und basiert auf analytischen Ergebnissen, die mit den Rohmaterialien erhalten wurden. Dieser Wert kann von Ernte zu Ernte variieren.

Facteur de concentration en fruit frais / Fresh fruit concentration factor / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor

6

Granulométrie / Particule size / Körnung

< 1 mm : 100%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 100 000/g
Coliformes totaux	< 100 / g
Escherichia coli	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 5 000/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 5 000/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	1559 KJ / 369 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	2,7 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	76 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	76 g
Protéines / Protein / Eiweiß	3,6 g
Sel / Salt / Salz	0,08 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 / Glutenthaltiges 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	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

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.

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 labeling 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.

INFORMATION / INFORMATION / INFORMATIONEN

La poudre de fruit est produite à partir de matières premières dont la qualité est sujette à des variations naturelles. Par conséquent, il y a des variations de goût et de couleur selon les lots.

Fruit powder is produced from raw materials whose quality is subject to natural variations. Hence, there are variations in taste and colour depending on the batch.

Fruchtpulver wird aus Rohstoffen hergestellt, deren Qualität natürlichen Schwankungen unterliegt. Daher gibt es je nach Charge Unterschiede in Geschmack und Farbe.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

En cas d'utilisation des poudres de fruits ou de végétales pour la confection de décors en chocolat en conservant l'appellation « chocolat (noir, lait, blanc) », il convient à l'utilisateur de vérifier que le fruit/végétal ajouté ne représente pas plus de 40% d'équivalent fruits frais dans le chocolat sélectionné.

Si un ou plusieurs autre(s) ingrédient(s) devaient être intégré au chocolat, il faudra les comptabiliser avec la poudre de fruit ou de végétal pour déterminer le respect de la teneur maximale en ingrédients autorisés (40%).

Si seul notre "poudre de mangue" est ajoutée, la teneur maximale pouvant être ajoutée est de :

111 g de "poudre de mangue" pour 1 kg de chocolat.

If fruit or vegetable powders are used for the manufacture of chocolate decorations while retaining the name "chocolate (black, milk, white)", it is appropriate for the user to check that the fruit / vegetable added represents no more than 40% equivalent of fresh fruit in the selected chocolate.

If one or more other ingredient (s) were to be incorporated into the chocolate, they should be counted with the fruit or vegetable powder to determine compliance with the maximum permitted ingredient level (40%).

If only our "mango powder" is added, the maximum amount that can be added is :

111 g of "mango powder" for 1 kg of chocolate.

Wenn Früchte- oder Gemüsepulver zur Herstellung von Schokoladendekorationen unter Beibehaltung des Namens "Schokolade (schwarz, milchig, weiß)" verwendet wird, ist es angebracht, dass der Benutzer überprüft, ob das Frucht / Gemüse hinzugefügt wurde stellt nicht mehr als 40% Äquivalent von frischem Frucht/Gemüse in der ausgewählten Schokolade dar.

Wenn ein oder mehrere andere Bestandteile in die Schokolade eingearbeitet werden sollten, sollten sie mit dem Frucht- oder Gemüsepulver gezählt werden, um die Einhaltung der maximal zulässigen Zutatenmenge (40%) zu bestimmen.

Wenn nur unsere "Mangopulver" hinzugefügt wird, ist die maximale Menge, die hinzugefügt werden kann,

111 g "Mangopulver" für 1 kg Schokolade.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

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

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

ACTUALISATION / UPDATE / AKTUALISIERUNG

Cette fiche technique sera applicable à partir du 09 novembre 2018.

This technical data sheet will be applicable from November 09, 2018.

Dieses Datenblatt gilt, die ab 09 November 2018 hergestellt werden.

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.