

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 : 26-01-2024

Saisie / Done by / Erstellung: THD

FT.070262 (26-01-2024).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	070262
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Croquantes vertes 170 g / Crunchies green 170 g
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Céréales sucrées enrobées de chocolat et dragéifiées / Sweet cereal(s) coated with chocolate and coated / Süßes Cerealien überzogen mit Schokolade und beschichtet
MOTIF / DESIGN / MOTIV	CROQUANTES VERTES
FORMAT	0,170 kg
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBREFFERENZEN	MIXDRAG1 / MELV13

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Céréales croustillantes enrobées de chocolat blanc, dragéifiées et colorées. / Crunchies cereals coated with white chocolate, coated and colored. / Cerealien überzogen mit weiße Schokolade, beschichtet und farbige.
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 Einzelhande

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

☒ Standard

☐ Personnalisation / Customisation / Personalisierung

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût: Caractéristique. Sans odeur ou goût étrangers. Texture: Croustillant. / Odors-taste: Characteristic. No strange odors or taste. Texture: Crisp. / Geruch-geschmack: Charakteristisch. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Textur: Knusprig.

EAN

PCB Création : 3614680702627
Client : -

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat blanc 58,5% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), céréales 38% (farine de riz, farine de blé, sucre, malt de blé, gluten de blé), agent(s) d'enrobage : E904, E464, E460, E472a, dextrose (issu de blé), beurre de cacao, colorant(s) : E172, E133, E100.

EN: Ingredient(s) : white chocolate 58,5% (sugar, whole milk powder, cocoa butter, skimmed milk powder, emulsifier(s) : soy lecithin, natural vanilla flavouring), cereals 38% (rice flour, wheat flour, sugar, wheat malt, wheat gluten), coating agent(s) : E904, E464, E460, E472a, dextrose (from wheat), cocoa butter, colour(s) : E172, E133, E100.

DE: Zutat(en) : weiße Schokolade 58,5% (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Magermilchpulver, Emulgator(en) : Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Getreide 38% (Reismehl, Weizenmehl, Zucker, Weizenmalz, Weizengluten), Überzugsmittel(n) : E904, E464, E460, E472a, Dextrose (aus Weizen), Kakaobutter, Farbstoff(e) : E172, E133, E100.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☐ FEUILLE / SHEET / FOLIE

☐ PET

☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE

☐ HDPE

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 26-01-2024Saisie / Done by / Erstellung: THDFT.070262 (26-01-2024).STD

☐ POT-COUCVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL

☐ SEAU-COUCVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL

☐ SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL

☐ SILICONE / SILICON / SILIKON

☒ 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	1 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	0,17 kg

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

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

Nous nous réservons le droit de procéder à des extensions de durée de vie si le produit satisfait à des contrôles organoleptiques et/ou bactériologiques selon la nature des produits./ We reserve the right to extend shelf life if the product passes organoleptic and/or bacteriological tests, depending on the nature of the products. / Wir behalten uns das Recht vor, die Haltbarkeitsdauer zu verlängern, wenn das Produkt je nach Art der Produkte organoleptische und/oder bakteriologische Kontrollen besteht.

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR	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	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
---	---

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

1 : Teneur dans le chocolat/ Content in chocolate/Gehalt in Schokolade	
Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de cacao / Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en cacao dégraissé / total content of fat-free cocoa / Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
GRANULOMETRIE / PARTICULE SIZE / KÖRMUNG	Grains ronds / Round grain / Runde Körner : 4-7 mm
HUMIDITE / MOISTURE / FEUCHTIGKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DIAMETRE / DIAMETER / DURCHMESSER	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
EPAISSEUR / THICKNESS / DICKE	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
COMMENTAIRE / COMMENT / KOMMENTAR	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
ACTIVITE DE L'EAU / WATER ACTIVITY / WASSERAKTIVITÄT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
EAU / WATER / WASSER	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
D-MANNITOL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
D-SORBITOL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
SUCRES REDUCTEURS / REDUCING SUGAR / REDUZIEREN ZUCKER*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
CENDRES / ASH COTENT / ASCHE*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
CONDUCTIVITE / CONDUCTIVITY / LEITFÄHIGKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
ARSENIC / ARSENIC / ARSEN*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
NICKEL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
PLOMB / LEAD / BLEI*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
METAUX LOURDS / TOTAL HEAVY METAL / SCHWERMETALLE*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
SOLUBILITE / SOLUBILITY / LÖSLICHKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
GARANTIE ISOMALT / ISOMALT GUARANTEE / ISOMALT GARANTIE	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION /
DURCHFÜHRUNGBESTIMMUNGEN

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

pH

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

EQUIVALENT FRUIT / FRUIT EQUIVALENT / FRUCHTÄQUIVALENT

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

FACTEUR DE CONCENTRATION EN FRUIT FRAIS / FRESH FRUIT CONCENTRATION

FACTOR / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

DENSITY / DENSITY / KÖRNUNG

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

* basé sur les solides totaux. / Based on total solids. / Basierend auf den gesamten Feststoffen.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	<10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	<100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	<100/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	absence/25 g
Escherichia coli	<10/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	1924 KJ / 459 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	18 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	66 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	41 g
Protéines / Protein / Eiweiß	8,8 g
Sel / Salt / Salz	0,15 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

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN (selon INCO -Règlement 1169/2011)	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	O
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	RCC
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	O
Œufs / Eggs / Eier	RCC
Soja / Soybeans / Sojabohnen	O
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

*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.

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Farine de blé et riz : origine UE et NON UE, Sucre : origine UE et NON UE, Beurre de cacao : origine NON UE

Wheat flour and rice: EU and NON EU origin, Sugar: EU and NON EU origin, Cocoa butter : NON EU origin

Weizenmehl und Reis: EU- und Nicht-EU-Herkunft, Zucker: EU- und Nicht-EU-Herkunft, Kakaobutter: Nicht-EU-Herkunft

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

Possibilité de défauts allant jusqu'à 3% de la masse totale (trous, déformations, ...). / Possibility of defects up to 3% of total mass (holes, deformations, ...). / Möglichkeit von Defekten bis zu 3% der Gesamtmasse (Löcher, Verformungen, ...).

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

Non applicable
Not applicable
Nicht anwendbar

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.