



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 : 12-09-2022

Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT.074259 (12-09-2022).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	074259
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Rectangles meringués Joyeuses fêtes 4x2,9 cm / Meringués rectangles Joyeuses fêtes 4x2,9 cm
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) de confiserie avec édulcorant / Confectionery decoration(s) with sweetener / Süßwarendekor(e) mit Süßstoff
MOTIF / DESIGN / MOTIV	JOYEUSES FÊTES
FORMAT	rectangle 4x2,9 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBEZEICHNUNGEN	SCI1

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Confiserie craquante avec impression pour décorer vos préparations / Crunchy confectionery with print to decorate your preparations / Knusprige Süßwaren mit zum Aufdruck Dekorieren Ihrer Zubereitungen
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 UTZ / UTZ CERTIFICATION / UTZ-PRODUKTBESCHREIBUNG ZERTIFIZIERUNG

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

☒ Standard

☐ Personnalisation / Customisation / Personalisierung

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût: léger goût de citron. Sans odeur ou goût étrangers. / Odor-taste: slight taste of lemon. No strange odors or taste. / Geruch-Geschmack: leichter Zitronengeschmack. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.

EAN / UC

PCB Création : 3614680742593
Client : -

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s): édulcorant(s): E953, eau, beurre de cacao, blanc d'œuf déshydraté, gélatine de poisson, jus de citron en poudre. Décor(s) de confiserie: beurre de cacao, sucre, colorant(s): E172.

EN: Ingredient(s): sweetener(s): E953, water, cocoa butter, dried egg white, fish gelatin, lemon juice powder. Confectionery decoration(s): cocoa butter, sugar, colour(s): E172.

DE: Zutat(en): Süßstoff(e): E953, Wasser, Kakaobutter, getrocknetes Eiweiß, Fischgelatine, Zitronensaftpulver. Süßwarendekor(en): Kakaobutter, Zucker, Farbstoff(e): E172.

****Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. / **Excessive consumption may produce laxative effects. / **Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.**

E555 est utilisé comme support du colorant E171, E172 (selon autorisation du règlement UE N°1130/2011 du 11/11/11, Annexe III). E555 is used as a colorant support for E171, E172 (authorization according to UE Regulation 1130/2011 of 11/11/11, Appendix III). E555 wird als Farbstoffträger für E171, E172 (Ermächtigung gemäß EU-Verordnung 1130/2011 des 11.11.11, Anhang III) verwendet.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☒ FEUILLE / SHEET / FOLIE

☐ PET

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

- ☐ HDPE
- ☐ 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

120 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 / 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

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	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	absence/25 g
Bacillus cereus	< 100/g
Bactérie anaérobie sulfite-réducteur 46°C / Anaerobic sulphite reducing bacteria 46°C / Sulfitreduzierenden anaerobe Bakterien	< 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	1070 KJ / 259 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	8 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	5 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	68 g

Dont sucres / <i>Of which sugars</i> / <i>Davon Zucker</i>	0 g
Protéines / <i>Protein</i> / <i>Eiweiß</i>	6 g
Sel / <i>Salt</i> / <i>Salz</i>	0,1 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 / <i>ALLERGENS</i> / <i>ALLERGIEN</i>	PRÉSENCE / <i>PRESENCE</i> / <i>PRÄSENZ</i>
Céréales à gluten / <i>Cereals containing gluten</i> / <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	X
Crustacés / <i>Crustaceans</i> / <i>Krebstiere</i>	X
Mollusques / <i>Molluscs</i> / <i>Weichtiere</i>	X
Poisson / <i>Fish</i> / <i>Fisch</i>	O
Arachides / <i>Peanuts</i> / <i>Erdnüsse</i>	X
Fruits à coque / <i>Nuts</i> / <i>Schalenfrüchte</i> *	X
Céleri / <i>Celery</i> / <i>Sellerie</i>	X
Lait y compris lactose / <i>Milk including lactose</i> / <i>Milch einschließlich Laktose</i>	RCC
Œufs / <i>Eggs</i> / <i>Eier</i>	O
Soja / <i>Soybeans</i> / <i>Sojabohnen</i>	RCC
Moutarde / <i>Mustard</i> / <i>Senf</i>	X
Sésame / <i>Sesame</i> / <i>Sesamsamen</i>	X
Lupin / <i>Lupin</i> / <i>Lupinen</i>	X
Sulfites / <i>Sulphites</i> / <i>Sulphite</i> > 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

Isomalt : origine UE

Isomalt : EU origin

Isomalt : 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

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKATCE 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.