



# FICHE TECHNIQUE



Révision: 1 Date: 21/04/2026



CODE DE RÉFÉRENCE	135053	LICENCE	BLUEY	MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	DÉCORATIONS EN AZYME BLUEY 6,5X4CM A5				
DENOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE CONFISERIE POUR LA DÉCORATION DES PÂTISSERIES. À BASE DE FÉCULE DE POMME DE TERRE				
Vie du produit (de la date de sa production)	18 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	Unité	1	3x160x265 mm	12,00 g	22,00 g	8435599778573
Display		N/A				N/A
Box	Boîte	6	20x220x270 mm	72,00 g	183,00 g	18435599778570
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: Amidon de pomme de terre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Aceite refinado de girasol	Non	Oui	Non
Émulsifiant: Lécithine de tournesol	Non	Oui	Non
Agent épaississant: Maltodextrine	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non
Colorants: E122	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E151	Non	Oui	Non

## C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.530,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	366,0	0,0
Matières grasses (g)	1,1	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	88,0	0,0
dont sucres (g)	0,0	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	50,0	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	<1000ufc/g	<1000ufc/g	IT-A-001
Levure et moisissure	<200ufc/g	<200ufc/g	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonella			
Staphylococcus aureus	Aus	Aus	ISO 11290-1

## 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait Incluant dérivés du lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et des dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupins et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits d'arachide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES

<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
COLORANTS NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS LACTOSE	<input checked="" type="checkbox"/>
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS SUCRE AJOUTE	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS PROTÉINES DE LAIT	<input checked="" type="checkbox"/>

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
Absence de corps étrangers et d'aflatoxines (REG. N°.1881/2006) Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V	A conserver dans un endroit frais et sec T°25°C HR 60-75%. Emballage d'origine fermé.  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.

## G - INFORMATIONS SUR LA PALETTE

Type de palette	Europallet	Hauteur Max.	180,00	Longueur	120,00	Largeur	80,00
Couches	6	Hauteur Totale	177,00 cm	Poids Net	92,88 Kg	Poids Brut	261,07 Kg
	Quantité par couche			Quantité par palette			
Caja	215			1290			
Unidad	1290			7740			

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.