

## **FICHE TECHNIQUE**



Révision:

Date:

25/01/2023

CODE DE RÉFERENCE	2	30064	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT		BLISTER SUCRE 8 FLEURS FUCHSIA ET			SIA ET 5 FEUILLES	S
DENOMINATION DE VENTE		PATISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)		24 mois OGM FREE?		OGM FREE?	Oui	



## A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT 17049099

	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Unité	1	15x72x170 mm	20,00 g	28,00 g	8435599758711
Display	Display	12	180x75x190 mm	240,00 g	383,00 g	18435599758718
Вох		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ					
INGREDIENT - FONCTION	Origine animale	OGM FREE	Allergènes		
Ingrédients: Amidon de pomme de terre	Non	Oui	Non		
Ingrédients: Sucre	Non	Oui	Non		
Ingrédients: Sirop de glucose	Non	Oui	Non		
Ingrédients: Huile de palme	Non	Oui	Non		
Stabilisant: Glycérine	Non	Oui	Non		
Stabilisant: E466	Non	Oui	Non		
Ingrédients: Arôme	Non	Oui	Non		
Conservateur: E202	Non	Oui	Non		
Colorants: E172	Non	Oui	Non		
Colorants: E122	Non	Oui	Non		
Colorants: E151	Non	Oui	Non		
Colorants: E133	Non	Oui	Non		

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE		
	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.647,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	394,0	0,0
Matières grasses (g)	6,0	0,0
dont acides gras saturés (g)	2,5	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	85,0	0,0
dont sucres (g)	33,0	0,0
Protèines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	80,0	0,0

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.



## FICHE TECHNIQUE



**Révision:** 1 | **Date:** | 25/01/2023

C-VALEURS NUTRITIONNELLES	METHODE		
		par 100g	PAR PORTION
Fibre (g)		0,2	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE					
PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode		
Aérobies totales					
Levure et moisissure	<10ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)		
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO		
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl		
Salmonella					
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO		

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS				
★ Absent	✓ Présent	? Traces		
Céréales, sans gluten et des produits dérivés	×	Céleri et produits dérivés	×	
Lait Incluant dérivés du lactose	×	Sésame et des dérivés	×	
Oeufs et produits dérivés	×	Crustacés et produits dérivés	×	
Soja et produits dérivés	×	Poissons et produits dérivés	×	
Noix et produits dérivés	×	Lupins et produits dérivés	×	
Moutarde et produits dérivés	×	Mollusques	×	
Sulfites (<10ppm)	×	Arachides et produits d'arachide	×	

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES			
☑ Oui ⊠ Non			
COLORANTS NATURELS	×	HALAL	×
KOSHER	×	SANS GLUTEN	<b>✓</b>
SANS LACTOSE	<b>√</b>	SANS SUCRE AJOUTE	×
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	<b>✓</b>	SANS PROTÉINES DE LAIT	✓

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
1333/2008 ANNEXE V	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.