FICHE TECHNIQUE
DATA SHEET
DATENBLATT

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviervorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 17/01/2024 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT.008988-COQUE CARREE-01-023B-02-01_GE

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIMFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / *ARTIKELNUMMER*	008988
RÉFÉRENCE CLIENT / *CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ*	616371¤MICRO THIN SQUARE PRALINE CUP
DÉSIGNATION COMMERCIALE / *TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG*	Coques carrées CN / Square Shells Dark choc / Quadratische Schalen DS
DÉNOMINATION LEGALE *LEGAL NAME* *GESETZLICHE BEZEICHNUNG*	Décor(s) en chocolat Chocolate decoration(s) Schokoladendekor(e)
FORMAT	Carré
DIMENSIONS / *SIZE / GRÖßE*	2,2 x 2,2 cm - H. 1,2 cm
DESCRIPTION PRODUIT / *PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG*	Coques en chocolat noir à garnir / Dark chocolate shells for filling / Schwarz Schokoladenschalen zum Füllen 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
◉ Standard	○ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE : Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN	Odeur-goût : typique du chocolat noir / Odors-taste : Typical of dark chocolate / Geruch-Geschmack : typische Schwarz Schokolade
EAN / UC	3614680089889

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient(s) : masse de cacao (fèves de cacao origine Equateur), sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille. Cacao minimum : 70%.

EN : Ingredient(s) : cocoa mass (Ecuador origin cocoa beans), sugar, cocoa butter, emulsifier : lecithins (soja), vanilla natural flavouring. Cocoa minimum : 70%.

DE : Zutat(en) : Kakaomasse (Kakobohnen aus Ecuador), Zucker, Kakaobutter, Emulgator : Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma. Kakao minimum : 70%.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- ☐ FEUILLE / SHEET / FOLIE
- ☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE
- ☑ NON APPLICABLE / NOT APPLICABLE / NICHT ANWENDBAR
- ☐ PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid
- ☐ Papier Cuisson / Baking paper / Backpapier
- ☐ Papier à Froisser / Crumpled paper / Knitterpapier
- ☐ Polyéthlène (PE) / Polyethylene / Polyäthylen

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / *QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON*	350 PIECES / PIECES / STÜCKE

POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT	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*	14-18°C / 57-64°F
% HYGROMÉTRIE / *HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT*	< 65%

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

Teneur totale en matière sèche de cacao / Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao	72%
Teneur totale en cacao dégraissé / total content of fat-free cocoa / Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao	28%
Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter	44%

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	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/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	2424 KJ / 585 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	45 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	32 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	28 g
Protéines / Protein / Eiweiß	7,9 g
Sel / Salt / Salz	0,02 g

Selon règlementation 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 / Glutenhaltiges Getreide	RCC
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	RCC

Œufs / Eggs / Eier	RCC
Soja / Soybeans / Sojabohnen	O
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN	
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 règlementation 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

Masse de cacao origine NON UE
Cocoa mass: NON EU origin
Kakaomasse :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 additionnal 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.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

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

☑ KOSHER / *KOSHER / KOSCHER* ☐ NON KOSHER / *NOT KOSHER / NICHT*

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was etablished honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestern Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.