

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 : 07/04/2025 Saisie / Done by / Erstellung : AUH

FT.050227 (07-04-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	050227
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Beurre de cacao Mangue fraise / Mango strawberry cocoa butter / Mango Erdbeere Kakaobutter
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor au beurre cacao et au fruit Decoration with cocoa butter and fruit Dekoration mit kakaobutter und Früchten

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Décor à base de beurre de cacao et de fruit à utiliser en l'état ou au pistolet pour créer un effet velour, pour colorer vos créations / Decoration based on cocoa butter and fruit to use in the state or spray to create a velvet effect, for color your creations / Dekoration auf der Basis von Kakaobutter und Früchten für den Gebrauch im Zustand oder Spray, um einen Samt-Effekt zu kreieren, um Ihre Kreationen zu färben Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen
---	---

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN	Couleur : orange, goût : mangue et fraise / Colour : orange, taste : mango and strawberry / Farbe : Orange, Geschmack : Mango und Erdbeer.
--	--

EAN / UC	3614680502272
----------	---------------

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : beurre de cacao 60%, mangues lyophilisées en poudre 18%, sucre, lait entier en poudre, fraises lyophilisées en poudre 3%, arôme naturel de vanille.

Ingrédient(s) : cocoa butter 60%, freeze dried mango powder 18%, sugar, whole milk powder, freeze dried strawberry powder 3%, natural vanilla flavouring.

Zutat(en) : Kakaobutter 60%, gefriergetrocknetes Mangopulver 18%, Zucker, Vollmilchpulver, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver 3%, natürliches Vanillearoma.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> POT-COUVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL | <input type="checkbox"/> PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid |
| <input type="checkbox"/> SEAU-COUVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL | <input checked="" type="checkbox"/> PE / Polythene / Polyäthylen |
| <input type="checkbox"/> SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL | <input checked="" type="checkbox"/> PP / Polypropylen / Polypropylen |
| <input type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER | <input type="checkbox"/> PET (Polytéréphtalate d'éthylène) |
| | <input type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER |

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT 200 g

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

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

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

Quantité de fruits déshydratés en poudre / Dehydrated fruit powder quantity / Dehydrierte Fruchtpulvermenge (%) 21

Facteur de concentration en fruit frais / Fresh fruit concentration factor / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor Fraise / Strawberry / Erdbeere : 10-12
Mangue / Mango / Mango : 6

Equivalent fruit/fruit equivalent/Fruchtäquivalent

Fraise / Strawberry / Erdbeere :

100 g de fruit lyophilisé sont équivalent approximativement à 1 000 - 1 200 g de fruit frais. / 100 g of freeze-dried fruit is equivalent to approximately 1 000 - 1 200 g of fresh fruit. / 100 g gefriergetrockneter Früchte entsprechen etwa 1 000 - 1 200 g frische Früchte.

Cette valeur est indicative et repose sur des résultats analytiques obtenus sur les matières premières. Cette valeur peut varier d'une récolte à l'autre. / This value is indicative and based on analytical results obtained on the raw materials. This value may vary from crop to crop. / Dieser Wert ist indikativ und basiert auf analytischen Ergebnissen, die mit den Rohmaterialien erhalten wurden. Dieser Wert kann von Ernte zu Ernte variieren.

Equivalent fruit/fruit equivalent/Fruchtäquivalent

Mangue / Mango / Mango :

100 g de fruit lyophilisé sont équivalent approximativement à 600 g de fruit. / 100 g of freeze-dried fruit is equivalent to approximately 600 g of fruit. / 100 g gefriergetrockneter Früchte entsprechen etwa 600 g Frucht.

Cette valeur est indicative et repose sur des résultats analytiques obtenus sur les matières premières. Cette valeur peut varier d'une récolte à l'autre. / This value is indicative and based on analytical results obtained on the raw materials. This value may vary from crop to crop. / Dieser Wert ist indikativ und basiert auf analytischen Ergebnissen, die mit den Rohmaterialien erhalten wurden. Dieser Wert kann von Ernte zu Ernte variieren.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 100 000/g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	< 100/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 /g
Levures / Yeast / Hefe	< 5 000/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 5 000/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	2893 KJ / 700 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	62,5 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	38,2 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	30,2 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	29,8 g
Protéines / Protein / Eiweiß	2,5 g
Sel / Salt / Salz	0,08 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 / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	O
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	RCC
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
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 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.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISSUNGPlonger les $\frac{3}{4}$ de la bouteille dans l'eau à 50° C (122 ° F) pendant 30 minutes ou placer dans une étuve à 50° C (122 ° F) pour faire fondre le beurre de cacao avant utilisation. Ne pas dépasser 50°C (122 ° F). Ne pas utiliser le micro-onde.Immerse the $\frac{3}{4}$ of the bottle in water at 50°C (122°F) during 30 minutes or place it a stove heated at 50°C (122°F) to melt cocoa butter before use. Do not exceeding 50°C. Do not use the microwave.Tauchen Sie das $\frac{3}{4}$ der Flasche 30 Minuten lang in Wasser bei 50° C (122 ° F) oder stellen Sie es vor dem Gebrauch in einen Ofen auf 50° C (122 ° F) erhitzten, um die Kakaobutter zu schmelzen. 50°C nicht überschreiten (122 ° F) nicht überschreiten. Nicht in Mikrowelle benützen.**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

La poudre de fruit est produite à partir de matières premières dont la qualité est sujette à des variations naturelles. Par conséquent, il y a des variations de goût et de couleur selon les lots.

Fruit powder is produced from raw materials whose quality is subject to natural variations. Hence, there are variations in taste and colour depending on the batch.

Fruchtpulver wird aus Rohstoffen hergestellt, deren Qualität natürlichen Schwankungen unterliegt. Daher gibt es je nach Charge Unterschiede in Geschmack und Farbe.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

L'utilisation des beurres de cacao aux fruits ou à base de végétaux pour la confection de décors en chocolat tout en conservant l'appellation chocolat (noir, lait, blanc) est possible.

Dans ce cas, il convient à l'utilisateur de s'assurer que des deux points suivants :

- le fruit/végétal ajouté ne représente pas plus de 40% d'équivalent fruits/végétal frais dans le produit fini chocolat.
- les teneurs caractéristiques légales du chocolat définies selon la directive 2000/36/CE soient respectées.

Nous vous invitons à nous transmettre les teneurs caractéristiques de vos chocolats afin que nous puissions vous transmettre la quantité utilisable pour satisfaire à ces deux règles.

The use of fruit-based or plant-based cocoa butters for chocolate decorations while retaining the chocolate designation (dark, milk, white) is possible.

In this case, the user must ensure that the following two points are met:

- the added fruit/plant does not represent more than 40% of the fresh fruit/plant equivalent in the finished chocolate product.
- the legal characteristic levels of chocolate defined by Directive 2000/36/EC are respected.

We invite you to provide us with the characteristic levels of your chocolates so that we can provide you with the usable quantity to meet these two requirements.

Die Verwendung von Kakaobutter auf Frucht- oder Pflanzenbasis zur Herstellung von Schokoladendekorationen unter Beibehaltung der Bezeichnung Schokolade (Dunkel, Vollmilch, Weiß) ist möglich.

In diesem Fall sollte der Benutzer sicherstellen, dass die folgenden zwei Punkte erfüllt sind:

- das zugesetzte Obst/Gemüse nicht mehr als 40 % des Frischobst-/Gemüseäquivalents im fertigen Schokoladenprodukt ausmacht.
- die gemäß der Richtlinie 2000/36/EG festgelegten gesetzlichen Inhaltsstoffeigenschaften von Schokolade eingehalten werden.

Wir laden Sie ein, uns die charakteristischen Inhaltsstoffe Ihrer Pralinen zuzusenden, damit wir Ihnen mitteilen können, welche Menge verwendet werden kann, um diese beiden Regeln zu erfüllen.

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

Cette fiche technique sera applicable pour les produits fabriqués à partir du 1er janvier 2022.

This technical data sheet will be applicable for the products manufactured from January 1st, 2022.

Dieses Datenblatt gilt für Produkte, die ab 01 Januar 2022 hergestellt werden.

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.