



# FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - [www.pcb-creation.com](http://www.pcb-creation.com)

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 25-02-2022

Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT.060986 (25-02-2022).STD

## IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

|                                                            |                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER                   | 060986                                                                      |
| RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ     | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen                              |
| DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG  | Rectangles CB Je t'aime 4x2,9 cm / Rectangles white choc Je t'aime 4x2,9 cm |
| DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG | Décor(s) en chocolat / Chocolate decoration(s) / Schokoladendekor(e)        |
| MOTIF / DESIGN / MOTIV                                     | JE T'AIME                                                                   |
| FORMAT                                                     | rectangle 4x2,9 cm                                                          |
| RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBREFERENZEN    | NFNOI13 / NFR1                                                              |

## DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor en chocolat blanc avec ou sans impression / White chocolate decoration with or without print / Weiße Schokoladendekor mit oder ohne Aufdruck verziert  
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 : typique du chocolat blanc. / Odors-taste : Typical of white chocolate / Geruch-Geschmack : typische weiße Schokolade

## EAN / UC

PCB Création : 3614680609865  
Client : -

## LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille). Décor(s) de confiserie: beurre de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, colorant(s): E163, denrée(s) alimentaire(s) colorante(s): extrait de spiruline, concentré de radis, cassis et pomme.

EN: Ingredient(s) : white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, natural vanilla flavouring). Confectionery decoration(s): cocoa butter, sugar, fat-reduced cocoa powder, colour(s): E163, colouring foodstuff(s): spirulina extract, concentrated radish, blackcurrant and apple.

DE: Zutat(en) : weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma). Süßwarendekor(en): Kakaobutter, Zucker, fettarmes Kakaopulver, Farbstoff(e): E163, Lebensmittelfarbe(n): Spirulina-Extrakt, konzentrierter Rettich, schwarze Johannisbeere und Apfel.

## MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☒ FEUILLE / SHEET / FOLIE

☐ PET

☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE

☐ HDPE

☐ POT-COUCVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL

☐ PVC

- ☐ SEAU-COUVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL
- ☐ SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL
- ☐ AUTRE / OTHER / ANDERER

- ☒ 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                                           | 60 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 | 27                  |
| 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

Cette référence est sensible à l'humidité (stockage réfrigérateur, vitrine, surgélation, décongélation). Cette humidité peut entraîner la disparition totale ou partielle du décor sur chocolat lait ou noir. This reference is sensitive to moisture (storage refrigerator, display case, deep-freezing, defrosting). This humidity can lead to the total or partial disappearance of the decoration on milk or dark chocolate. Diese Referenz ist feuchtigkeitsempfindlich (Lagerung im Kühlschrank, Vitrine, Tiefkühlung, Auftauen). Diese Feuchtigkeit kann dazu führen, dass das Dekor auf Milch- oder schwarze Schokolade ganz oder teilweise verschwindet.

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

|                                                                                                                     |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt (méthode O.I.C.C.C)                          | 40,6 +/- 1,5%                                     |
| Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt                         | 6,0%                                              |
| Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse           | 23,0%                                             |
| Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter                      | 35,5%                                             |
| 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                 | <100/g                        |
| Levures / Yeast / Hefe                               | <100/g                        |
| Moisissures / Moulds / Schimmel                      | <100/g                        |
| Salmonelles / Salmonella / Salmonellen               | absence/25 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                                                  | 2494 KJ / 599 Kcal |
| Matières grasses / Fat / Fette                                              | 42 g               |
| Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren | 25 g               |
| Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate                                     | 51 g               |
| Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker                                | 51 g               |
| Protéines / Protein / Eiweiß                                                | 6 g                |
| Sel / Salt / Salz                                                           | 0,2 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.

**INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT**

Beurre de cacao : origine NON UE, Sucre : origine UE

Cocoa butter : origin NON EU, Sugar : origin EU

Kakaobutter : NICHT EU-Herkunft, Zucker : EU-Herkunft

**GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE**

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE &amp; 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC &amp; 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 codification des masses d'impression NFNOI10 et NFNOI11 a été modifiée. Ces dernières sont renommées respectivement par les codes NFNOI13 et NFNOI12. Aucune modification de recette n'a été faite, leurs compositions restent identiques. / The coding of printing masses NFNOI10 and NFNOI11 has been modified. These are renamed respectively by the codes NFNOI13 and NFNOI12. No recipe changes have been made, their compositions remain the same. / Die Kodierung der Druckmassen NFNOI10 und NFNOI11 wurde geändert. Diese werden jeweils durch die Codes NFNOI13 und NFNOI12 umbenannt. Es wurden keine Rezepturänderungen vorgenommen, ihre Zusammensetzung bleibt gleich.

#### 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

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.*