

# 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 : 19-06-2025 Saisie / Done by / Erstellung: GAR

FT.061157 (19-06-2025).STD

## IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	061157
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Sardines CN Dorées 2 designs 6x2 cm / Sardines dark choc Dorées 2 designs 6x2 cm
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat / Chocolate decoration(s) / Schokoladendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	SARDINES DOREES
FORMAT	sardine 6x2 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBREFERENZEN	NFCA7 / NFV16

## DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor en chocolat noir avec ou sans impression / Dark chocolate decoration with or without print / Schwarz 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 Rainforest Alliance / Rainforest Alliance CERTIFICATION / Rainforest Alliance-PRODUKTBESCHREIBUNG ZERTIFIZIERUNG

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

Standard

Personnalisation / Customisation / Personalisierung

## DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : typique du chocolat noir / Odors-taste : Typical of dark chocolate / Geruch-Geschmack : typische Schwarz Schokolade

EAN

PCB Création : 3614680611578  
Client : -

## LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat noir - cacao : 70% minimum (cacao Equateur, sucre, beurre\_de\_cacao, émulsifiant(s) : lécithine de tournesol). Décor(s) de confiserie: beurre de cacao, sucre, colorant(s): E100, E163, denrée(s) alimentaire(s) colorante(s): extrait de spiruline, cacao en poudre.

EN: Ingredient(s) : dark chocolate - cocoa : 70% minimum (cocoa Ecuador, sugar, cocoa\_butter, emulsifier(s) : sunflower lecithin). Confectionery decoration(s): cocoa butter, sugar, colour(s): E100, E163, colouring foodstuff(s): spirulina extract, cocoa powder.

DE: Zutat(en) : schwarze Schokolade - Kakao : 70% Mindestens (Kakao aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, Emulgator(en) : Sonnenblumenlecithin ). Süßwarendekor(en): Kakaobutter, Zucker, Farbstoff(e): E100, E163, Lebensmittelfarbe(n): Spirulina-Extrakt, Kakaopulver.

## MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

FEUILLE / SHEET / FOLIE

PET

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ROULEAU / ROLLER / ROLLE                              | <input type="checkbox"/> HDPE   |
| <input type="checkbox"/> POT-COUVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL            | <input type="checkbox"/> PVC  |
| <input type="checkbox"/> SEAU-COUVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL        | <input type="checkbox"/> LDPE   |
| <input type="checkbox"/> SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL | <input type="checkbox"/> PP   |
| <input type="checkbox"/> SILICONE / SILICON / SILIKON                          | <input type="checkbox"/> PS   |
| <input type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER                               | <input type="checkbox"/> PAPIER CUISSON / BAKING PAPER / BACKPAPIER         |
|  | <input type="checkbox"/> PAPIER A FROISSER / CRUMPLED PAPER / KNITTERPAPIER |
|  | <input type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER                            |

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG**

QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON	112 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	0,448 kg

**CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN**

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - initiale après production / initial after production / anfänglich nach der Produktion  
 Nous nous réservons le droit de procéder à des extensions de durée de vie si le produit satisfait à des contrôles organoleptiques et/ou bactériologiques selon la nature des produits. / We reserve the right to extend shelf life if the product passes organoleptic and/or bacteriological tests, depending on the nature of the products. / Wir behalten uns das Recht vor, die Haltbarkeitsdauer zu verlängern, wenn das Produkt je nach Art der Produkte organoleptische und/oder bakteriologische Kontrollen besteht.

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**

	1 : Teneur dans le chocolat/ Content in chocolate/Gehalt in Schokolade
Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt <sup>1</sup>	45%
Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt <sup>1</sup>	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse <sup>1</sup>	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter <sup>1</sup>	44,0%

Teneur totale en matière sèche de cacao / *Total content of cocoa solids* / *Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao*<sup>1</sup>

70%

Teneur totale en cacao dégraissé / *total content of fat-free cocoa* / *Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao*<sup>1</sup>

27,0%

GRANULOMETRIE / PARTICULE SIZE / KÖRMUNG	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
HUMIDITE / MOISTURE / FEUCHTIGKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DIAMETRE / DIAMETER / DURCHMESSER	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
EPAISSEUR / THICKNESS / DICKE	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
COMMENTAIRE / COMMENT / KOMMENTAR	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
ACTIVITE DE L'EAU / WATER ACTIVITY / WASSERAKTIVITÄT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
EAU / WATER / WASSER	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
D-MANNITOL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
D-SORBITOL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
SUCRES REDUCTEURS / REDUCING SUGAR / REDUZIEREN ZUCKER*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
CENDRES / ASH CONTENT / ASCHE*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
CONDUCTIVITE / CONDUCTIVITY / LEITFÄHIGKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
ARSENIC / ARSENIC / ARSEN*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
NICKEL*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
PLOMB / LEAD / BLEI*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
METAUX LOURDS / TOTAL HEAVY METAL / SCHWERMETALLE*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
SOLUBILITE / SOLUBILITY / LÖSLICHKEIT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
GARANTIE ISOMALT / ISOMALT GUARANTEE / ISOMALT GARANTIE	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
pH	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
EQUIVALENT FRUIT / FRUIT EQUIVALENT / FRUCHTÄQUIVALENT	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
FACTEUR DE CONCENTRATION EN FRUIT FRAIS / FRESH FRUIT CONCENTRATION FACTOR / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DENSITY / DENSITY / KÖRNRUNG	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

\* basé sur les solides totaux. / Based on total solids. / Basierend auf den gesamten Feststoffen.

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / <i>Total germs</i> / <i>Gesamtkeim</i>	<10 000/g
Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	<10/g
Levures / <i>Yeast</i> / <i>Hefe</i>	<100/g
Moisissures / <i>Moulds</i> / <i>Schimmel</i>	<100/g
Salmonelles / <i>Salmonella</i> / <i>Salmonellen</i>	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 / <i>Energy</i> / <i>Energie</i>	2447 KJ / 590 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> / <i>Fette</i>	45 g
Dont acides gras saturés / <i>Of which saturates</i> / <i>Davon gesättigte Fettsäuren</i>	27 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i> / <i>Kohlenhydrate</i>	34 g
Dont sucres / <i>Of which sugars</i> / <i>Davon Zucker</i>	29 g
Protéines / <i>Protein</i> / <i>Eiweiß</i>	8,4 g
Sel / <i>Salt</i> / <i>Salz</i>	0,02 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**

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN (selon INCO -Règlement 1169/2011)	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / <i>Cereals containing gluten</i> / <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	X
Crustacés / <i>Crustaceans</i> / <i>Krebstiere</i>	X
Mollusques / <i>Molluscs</i> / <i>Weichtiere</i>	X
Poisson / <i>Fish</i> / <i>Fisch</i>	X
Arachides / <i>Peanuts</i> / <i>Erdnüsse</i>	X
Fruits à coque / <i>Nuts</i> / <i>Schalenfrüchte</i> *	X

Céleri / <i>Celery</i> / <i>Sellerie</i>	X
Lait y compris lactose / <i>Milk including lactose</i> / <i>Milch einschließlich Laktose</i>	RCC
Œufs / <i>Eggs</i> / <i>Eier</i>	X
Soja / <i>Soybeans</i> / <i>Sojabohnen</i>	RCC
Moutarde / <i>Mustard</i> / <i>Senf</i>	X
Sésame / <i>Sesame</i> / <i>Sesamsamen</i>	X
Lupin / <i>Lupin</i> / <i>Lupinen</i>	X
Sulfites / <i>Sulphites</i> / <i>Sulphite &gt; 10mg/kg</i>	X

\*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.

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

#### INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Fèves de cacao : origine Equateur

Cocoa beans: origin Ecuador

Kakaobohnen: Herkunft Ecuador

#### 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

Changement de recette à partir des fabrications du 01/05/2022. La guerre en Ukraine nous incombe un remplacement temporaire de la lecithine de tournesol par de la lécithine de soja suite à la rupture provisoire de lécithine de tournesol.

Change of recipe from the production of 01/05/2022. The war in Ukraine falls on us a temporary replacement of sunflower lecithin with soy lecithin following the temporary breakdown of sunflower lecithin.

Rezepturänderung ab Produktion vom 01.05.2022. Der Krieg in der Ukraine obliegt uns ein vorübergehender Ersatz von Sonnenblumenlecithin durch Sojalecithin nach die ausverkauft Bruch von Sonnenblumenlecithin.

#### 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

**Origines/Origins/ Herkunft**

Les informations d'origine transmises concernant nos produits sont communiquées à titre indicatif et ne constituent pas une donnée contractuelle. Nous ne pouvons garantir les pays d'origine car nos fournisseurs peuvent être amenés à modifier leurs chaînes d'approvisionnement. Des changements peuvent donc survenir à tout moment pour diverses raisons (ex : disponibilité des matières premières, situation fournisseurs, guerre, rupture etc...)  
De ce fait, cette information peut être modifiée à tout moment sans notification préalable de nos clients.

Nous pouvons néanmoins, sur demande spécifique du client et validation par PCB CREATION, prendre en compte les restrictions demandées.

Information about the origin of our products is provided for information purposes only and does not constitute contractual information. We cannot guarantee the countries of origin because our suppliers may have to modify their supply chains. Changes may therefore occur at any time for various reasons (e.g. availability of raw materials, supplier situation, armed conflicts, shortages, etc.).

As a result, this information may be modified at any time without prior notice to our customers.

However, upon specific request from the customer and validation by PCB creation, we can take into account the restrictions requested.

Die übermittelten Herkunftsangaben zu unseren Produkten dienen lediglich der Information und stellen keine Vertragsdaten dar. Wir können die Herkunftsländer nicht garantieren, da unsere Lieferanten ihre Lieferketten ändern können. Änderungen können daher jederzeit aus verschiedenen Gründen eintreten (z. B. Verfügbarkeit von Rohstoffen, Situation der Lieferanten, Krieg, Unterbrechung usw.).

Aus diesem Grund kann diese Information jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung unserer Kunden geändert werden.

Wir können jedoch, auf spezifische Anfrage des Kunden und Bestätigung durch PCB CREATION, die gewünschten Einschränkungen berücksichtigen.

---

*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.*