

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 : 15/04/2025 Saisie / Done by / Erstellung : LAH

FT.065304(15-04-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	065304
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable/ Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Beurre de cacao blanc/ White Cocoa butter / Weisse Kakaobutter
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor au beurre de cacao Decoration with cocoa butter Dekoration mit Kakaobutter

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Décor à base de beurre de cacao à utiliser en l'état ou au pistolet pour créer un effet velour, pour colorer vos créations / Decoration based on cocoa butter to use in the state or spray to create a velvet effect, for color your creations / Dekoration auf der Basis von Kakaobutter 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 : blanc / Colour : white/ Farbe : Weiss
EAN / UC	3614680653042

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédients(s) : beurre de cacao 69%, sucre, lait entier en poudre, crème en poudre, lait écrémé en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de soja, vanilline.

Zutat(en) : Kakaobutter 69%, Zucker, Vollmilchpulver, Sahnepulver, Magermilchpulver, Emulgator(en) : Sojalecithin, Vanillin.

Ingredient(s) : cocoa butter 69%, sugar, whole milk powder, cream powder, skimmed milk powder, emulsifier(s) : soy lecithin, vanillin.

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 / Polyethylene / 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 24

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.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 10 000/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 /g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g
Entérobactéries/Enterobacteriaceae	< 100/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	3139 KJ / 758 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	73 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	44,1 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	23 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	23 g
Protéines / Protein / Eiweiß	3,2 g
Sel / Salt / Salz	0,11 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

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	O
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	O
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 / GEBRAUCHSANWEISSUNG

Plonger 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 benutzen.

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.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

L'utilisation des beurres de cacao à base de cacao et/ou de chocolat 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 les teneurs caractéristiques légales du chocolat final obtenu 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 cocoa and/or chocolate-based cocoa butters for the creation of chocolate decorations while retaining the chocolate designation (dark, milk, white) is possible.

In this case, the user is responsible for ensuring that the legal content of the final chocolate obtained, as defined by Directive 2000/36/EC, is respected.

We invite you to provide us with the content of your chocolates so that we can provide you with the usable quantity required to comply with these two regulations.

Die Verwendung von Kakaobutter aus Kakao und/oder Schokolade zur Herstellung von Schokoladendekoren unter Beibehaltung der Bezeichnung Schokolade (Dunkel, Vollmilch, Weiß) ist möglich.

In diesem Fall muss der Anwender sicherstellen, dass die gesetzlichen Charakteristika der hergestellten Schokolade, die gemäß der Richtlinie 2000/36/EG definiert sind, 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

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.