FICHE TECHNIQUE

Révision:	2	Date:	17/09/2024

CODE DE RÉFERENCE	231396	**LICENCE**	DISNEY	**MODELES**	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	DÈCORATION COMESTIBLE À DÉCOUPER FROZEN II ZERO				
DENOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE CONFISERIE POUR COUVERTURE DE GÂTEAU À BASE D'AMIDON DE MAÏS AVEC DU SUCRE ET DES				
Vie du produit (de la date de sa production)	18 mois		**OGM FREE?**	Oui	

A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	17049099

	Unité interne	**UNITÉS**	**Mesures**	**Poids Net**	**Poids Brut**	**BARCODE**
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Unité	1	3x160x265 mm	17,50 g	21,00 g	8435599749986
Display	Boîte	6	20x220x270 mm	105,00 g	170,00 g	18435599749983
Box		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ

INGREDIENT - FONCTION	**Origine animale**	**OGM FREE**	**Allergènes**
Ingrédients: Amidon	Non	Oui	Non
Édulcorant: E965	Non	Oui	Non
Stabilisant: E460i	Non	Oui	Non
Agent épaississant: Maltodextrine	Non	Oui	Non
Humectant: E422	Non	Oui	Non
Stabilisant: E414	Non	Oui	Non
Stabilisant: E466	Non	Oui	Non
Émulsifiant: E433	Non	Oui	Non
Ingrédients: Arôme	Non	Oui	Non
Conservateur: E330	Non	Oui	Non
Conservateur: E202	Non	Oui	Non
Édulcorant: E955	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non
Colorants: E122	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E151	Non	Oui	Non

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE ANALÍTICO

	par 100g	**PAR PORTION**
Valeur énergétique (kj)	1.376,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	327,0	0,0
Matières grasses (g)	0,0	0,0
dont acides gras saturés (g)	0,0	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0

Par la présente, le client certifie connaître et accepter les caractéristiques du produit; toute réclamation sera assujettie aux conditions légales d'achat.

L'information de cette fiche technique est basée sur nos connaissances disponibles en l'état actuel. Celles-ci doivent être utilisées à titre d'information et non comme garantie.

FICHE TECHNIQUE

Révision:	2	Date:	17/09/2024

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE ANALÍTICO

	par 100g	PAR PORTION
Hydrates de carbone (g)	69,0	0,0
dont sucres (g)	0,4	0,0
Protèines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	40,0	0,0
Fibre (g)	0,1	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales	<10.000	<10.000	PNT-M-03
Levure et moisissure	<200	<200	PNT-M-16
Enterobacterias			
Escherichia coli	ausencia	ausencia	PNT-M-79
Salmonella			
Staphylococcus aureus	ausencia	ausencia	PNT-M-99

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS

☒ Absent ☑ Présent ? Traces

Céréales, contenant du gluten et des produits dérivés	✗	Céleri et produits dérivés	✗
Lait Incluant dérivés du lactose	✗	Sésame et des dérivés	✗
Oeufs et produits dérivés	✗	Crustacés et produits dérivés	✗
Soja et produits dérivés	✗	Poissons et produits dérivés	✗
Noix et produits dérivés	✗	Lupins et produits dérivés	✗
Moutarde et produits dérivés	✗	Mollusques	✗
Sulfites (<10ppm)	✗	Arachides et produits d'arachide	✗

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES

☑ Oui ☒ Non

COLORANTS NATURELS	✗	HALAL	✗
KOSHER	✗	SANS GLUTEN	✓
SANS LACTOSE	✓	SANS SUCRE AJOUTE	✓
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	✓	SANS PROTÉINES DE LAIT	✓

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
Avec des édulcorants Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V SANS SUCRE (<0,5% DE SUCRE DANS LE PRODUIT)	Pour une conservation optimale du produit il est indispensable que celui-ci reste fermé et conservé dans son contenant et emballage d'origine durant le stockage.

Par la présente, le client certifie connaître et accepter les caractéristiques du produit; toute réclamation sera assujettie aux conditions légales d'achat.

L'information de cette fiche technique est basée sur nos connaissances disponibles en l'état actuel. Celles-ci doivent être utilisées à titre d'information et non comme garantie.