

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 : 20/05/2025 Saisie / Done by / Erstellung : AUH

FT.045009 (20-05-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	045009
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Beurre de cacao Framboise / Raspberry cocoa butter / Himbeere 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 profesionals 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 : rose, goût : framboise / Colour : pink, taste : raspberry / Farbe : Lila, Geschmack : Himbeer.
--	--

EAN / UC	3614680450092
----------	---------------

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient(s) : beurre de cacao 56,9%, framboises lyophilisées en poudre 30%, sucre, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille.

EN : Ingredient(s) : cocoa butter 56,9%, freeze dried raspberry powder 30%, sugar, whole milk powder, natural vanilla flavouring.

DE : Zutat(en) : Kakaobutter 56,9%, gefriergetrocknetes Himbeerpulver 30%, Zucker, Vollmilchpulver, natürliches Vanillearoma.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> POT-COUCVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL | <input type="checkbox"/> PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid |
| <input type="checkbox"/> SEAU-COUCVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL | <input type="checkbox"/> PE / Polythene / Polyäthylene |
| <input type="checkbox"/> SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL | <input type="checkbox"/> PP / Polypropylen / Polypropylen |
| <input checked="" 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-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Quantité de fruits déshydratés en poudre / Dehydrated fruit powder quantity / Dehydrierte Fruchtpulvermenge (%) 30

Facteur de concentration en fruit frais / Fresh fruit concentration factor / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor 6-7

Equivalent fruit/fruit equivalent/Fruchtäquivalent

100 g de fruit lyophilisé sont équivalent approximativement à 600 - 700 g de fruit frais. / 100 g of freeze-dried fruit is equivalent to approximately 600 - 700 g of fresh fruit. / 100 g gefriergetrockneter Früchte entsprechen etwa 600 - 700 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.

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	2827 KJ / 685 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	63 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	38,4 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	18,4 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	18,3 g
Protéines / Protein / Eiweiß	3,5 g
Sel / Salt / Salz	0,04 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 / Glutenthaltiges 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, Framboises : origine NON UE

Cocoa butter : NON EU origin, Raspberry : NON EU origin

Kakaobutter : NICHT EU-origin, Himbeer : NICHT EU-origin

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 gestellten 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.

It is possible to use fruit or vegetable-based cocoa butters to make chocolate decorations while retaining the designation chocolate (dark, milk, white). In this case, the user must ensure that the following two points are met :

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

We invite you to send us the characteristic contents of your chocolates so that we can give you the quantity that can be used to comply with these two rules.

Die Verwendung von Kakaobutter mit Früchten oder auf Pflanzenbasis für die Herstellung von Schokoladendekorationen unter Beibehaltung der Bezeichnung Schokolade (Zartbitter, Milch, Weiß) ist möglich.

In diesem Fall muss der Verwender sicherstellen, dass die beiden folgenden Punkte erfüllt sind:

- Die hinzugefügte Frucht/das hinzugefügte Gemüse macht nicht mehr als 40 % des frischen Frucht-/Gemüseäquivalents im fertigen Schokoladenprodukt aus.
- die gesetzlich festgelegten charakteristischen Gehalte von Schokolade, die gemäß der Richtlinie 2000/36/EG definiert sind, eingehalten werden.

Wir bitten Sie, uns die charakteristischen Gehalte Ihrer Schokolade zu übermitteln, damit wir Ihnen die Menge übermitteln können, die zur Erfüllung dieser beiden Regeln verwendet werden kann.

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.