

# 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 : 11-01-2024 Saisie / Done by / Erstellung: TEST

FT.045671 (11-01-2024).STD

## IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	045671
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Etoiles en chocolat blanc 9 mm 200 g / Stars white choc 9 mm 200 g
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat / Chocolate decoration(s) / Schokoladendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	ETOILES BLANC
FORMAT	0,200 kg
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBREFERENZEN	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Etoiles en chocolat blanc. / White chocolate stars. / Weiße Schokoladensterne. 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
<input checked="" type="checkbox"/> Standard	<input type="checkbox"/> 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	PCB Création : 3614680456711 Client : -

## LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de tournesol).

EN: Ingredient(s) : white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier(s) : sunflower lecithin).

DE: Zutat(en) : weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator(en) : Sonnenblumenlecithin).

## MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> FEUILLE / SHEET / FOLIE                               | <input type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER                    | <input type="checkbox"/> 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

1 PIECES / PIECES / STÜCKE

POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich

0,2 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.

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

16-20 °C / 60-68 °F

% HYGROMÉTRIE / HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT

&lt; 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 PARTICULIÈRES / SPECIAL CONDITIONS / SONDERKONDITIONEN

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

**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>

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt<sup>1</sup>

4,9%

Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse<sup>1</sup>

18,0%

Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter<sup>1</sup>

25,4%

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

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

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

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

GRANULOMETRIE / PARTICULE SIZE / KÖRMUNG

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

HUMIDITE / MOISTURE / FEUCHTIGKEIT

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

DIAMÈTRE / DIAMETER / DURCHMESSER

9 mm (+/- 1 mm)

ÉPAISSEUR / THICKNESS / DICKE

1,2 mm (+/- 0,2 mm)

COMMENTAIRE / COMMENT / KOMMENTAR

Information communiquée à titre indicatif et non contractuel / Communicated for information, but not contractual / Zur Information und nicht vertraglich

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

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

FACTOR / Frischer Frucht Konzentrationsfaktor

Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen

DENSITY / DENSITY / KÖRNUNG

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 / Total germs / Gesamtkeim	<10 000/g
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	<10/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	2263 KJ / 541 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	31 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	62 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	62 g
Protéines / Protein / Eiweiß	4,5 g
Sel / Salt / Salz	0,16 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 / 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

\*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**

Beurre de cacao : origine NON UE  
 Cocoa butter : origin NON EU  
 Kakaobutter : NICHT EU-Herkunft

**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

Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar

#### 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.*