

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 : 16/04/2025 Saisie / Done by / Erstellung :LAH

FT.065295(16-04-2025).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	065295
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Beurre de cacao coloré Jaune orangé / Coloured cocoa butter orange yellow / Gefärbte Kakaobutter Gelborange
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Beurre de cacao coloré / Colored cocoa butter / Farbige Kakaobutter
DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG	Beurre de cacao coloré pour la création de décors alimentaires teintés / Coloured cocoa butter for the creation of tinted food decorations / Farbige Kakaobutter zur Herstellung von getönten Speisen Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen
<input checked="" type="radio"/> Standard	<input type="radio"/> Personnalisation/ Customisation / Personalisierung
DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN	CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE : Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
EAN / UC	Couleur : jaune / Colour : yellow / Farbe : Gelb 3614680652953

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : beurre de cacao, colorant(s) : E100, E163.

Zutat(en) : Kakaobutter, Farbstoff(e) : E100, E163.

Ingredient(s) : cocoa butter, colour(s) : E100, E163.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|---|--|
| <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> PE / Polythene / 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 - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich 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%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Quantité de colorant / Colour quantity / Menge an Farbstoff (%) 7,5-12,5

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 5 000/g
Entérobactéries/Enterobacteriaceae	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 50/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 50/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	3365 KJ / 819 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	89,9 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	55,4 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	3,5 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0,1 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0 g
Sel / Salt / Salz	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

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

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Plonger le ¾ de la bouteille dans l'eau à 50° C pendant 30 minutes ou placer dans une étuve à 50° C (122 ° F) pour faire fondre le beurre de cacao avant utilisation.

Immerse the ¾ 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.

Tauchen Sie das ¾ 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.

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.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN

Certains colorants peuvent être soumis à des limitations de dosage selon les pigments qu'ils contiennent et/ou selon l'application finale (Règlements UE 1129/2011 du 11 novembre 2011, 380/2012 du 9 mars 2012 et 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation du colorant selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé. En cas de besoin, vous pouvez contacter le service client de PCB Création.

Some colors may be restricted by quantity limitations, according to pigment contained in the product and/or according to final use (Regulations UE 1129/2011 of 11 November 2011, 380/2012 of 9 March 2012 and 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the color is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this color. If you need help, you can contact PCB Création's customer service.

Einige Farbstoffe können Dosierungseinschränkungen gemäß den darin enthaltenden Pigmenten und/oder der endgültigen Anwendung unterliegen (Verordnung UE 1129/2011 vom 11. November 2011, 380/2012 vom 9. März 2012 und 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Daher muss der Benutzer die lebensmittelgesetzlich festgelegten Nutzungsvoraussetzungen und Zulassungen, für welche dieses Produkt verwendet wird, prüfen. Bei Bedarf können Sie sich an den Kundenservice von PCB Création wenden.

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.