



CODE DE RÉFÉRENCE	236141	LICENCE	BLUEY	MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	FEUILLE COMESTIBLE POUR GÂTEAU BLUEY ET BINGO 14,8X21CM A5				
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	8435599778672
Display	Boîte	6	20x220x270 mm	105,00 g	170,00 g	18435599778679
Box		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ

INGRÉDIENT - 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.

C-VALEURS NUTRITIONNELLES METHODE ANALÍTICO

	par 100g	PAR PORTION
Hydrates de carbone (g)	69,0	0,0
dont sucres (g)	0,4	0,0
Protéines (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

<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Présent	<input type="checkbox"/> Traces
Céréales, contenant du gluten et des produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait Incluant dérivés du lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix et produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (<10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame et des dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupins et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits d'arachide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES

<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
COLORANTS NATURELS	<input type="checkbox"/>
KOSHER	<input type="checkbox"/>
SANS LACTOSE	<input checked="" type="checkbox"/>
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL	<input type="checkbox"/>
SANS GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS SUCRE AJOUTE	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS PROTÉINES DE LAIT	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

G - INFORMATIONS SUR LA PALETTE

Type de palette	Europallet	Hauteur Max.	180,00	Longueur	120,00	Largeur	80,00
-----------------	------------	--------------	--------	----------	--------	---------	-------

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: 1 Date: 21/04/2026

Couches	6	Hauteur Totale	177,00 cm	Poids Net	135,45 Kg	Poids Brut	244,30 Kg
---------	---	----------------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------

	Quantité par couche	Quantité par palette
Caja	215	1290
Unidad	1290	7740

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.