



CODE DE RÉFÉRENCE	126068	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	VIOLET LILAC 2 CM 400 U				
DENOMINATION DE VENTE	PATISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)	36 mois	OGM FREE?	Oui		

## A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	19059010					
	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Boîte	400	40x97x130 mm	17,00 g	32,60 g	8435035233451
Display		N/A				N/A
Box	Outer	48000	800x220x400 mm	2.040,00 g	4.662,00 g	18435035233458
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 de maïs	Non	Oui	Non
Ingrédients: Amidon de pomme de terre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile végétale (colza)	Non	Oui	Non
Correcteur d'acidité: E270	Non	Oui	Non
Agent épaississant: E466	Non	Oui	Non
Ingrédients: Concentré de spiruline	Non	Oui	Non
Ingrédients: Concentré végétal de pomme	Non	Oui	Non
Colorants: E151	Non	Oui	Non
Colorants: E122	Non	Oui	Non

## C-VALEURS NUTRITIONNELLES

### METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kj)	1.450,0	255,7
Valeur énergétique (kcal)	354,0	60,2
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
Hydrates de carbone (g)	87,0	14,8
dont sucres (g)	0,6	0,1
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	0,0	0,0
Fibre (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.



## D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales	UFC/g	<1200	PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A)
Levure et moisissure	UFC/g	<100	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias			
Escherichia coli			PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonella			
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO

## E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS

<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input checked="" type="checkbox"/> Présent	<input type="checkbox"/> Traces
Céréales, sans gluten et des produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait Incluant dérivés du lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES

<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
COLORANTS NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/>
SANS LACTOSE	<input checked="" type="checkbox"/>
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	<input checked="" type="checkbox"/>

Renseignements sur l'étiquetage	CONDITIONS DE STOCKAGE
Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V	A conserver dans un endroit frais et sec 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.*