



# FICHE TECHNIQUE



Révision: 3 Date: 29/05/2024



|  |                                       |           |     |         |   |
|--|---------------------------------------|-----------|-----|---------|---|
| CODE DE RÉFÉRENCE                            | 126140                                | LICENCE   |     | MODELES | 1 |
| DESCRIPTION DU PRODUIT                       | ROSE GEANT AZYME COULEUR ROSA 12,5 CM |           |     |         |   |
| DENOMINATION DE VENTE                        | AZYME                                 |           |     |         |   |
| 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         | 1      | 100x110x130 mm | 12,00 g   | 52,00 g    | 8435599739574  |
| Display               |               | N/A    |                |           |            | N/A            |
| Box                   | Outer         | 42     | 800x220x400 mm | 504,00 g  | 2.950,00 g | 18435599739571 |
| 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        |
| Arôme: Vanille                           | Non             | Oui      | Non        |
| Ingrédients: Concentré végétal de radis  | Non             | Oui      | Non        |
| Ingrédients: Concentré végétal de cassis | Non             | Oui      | Non        |
| Ingrédients: Concentré végétal de pomme  | Non             | Oui      | Non        |

## C-VALEURS NUTRITIONNELLES

### METHODE

|                              | par 100g | PAR PORTION |
|------------------------------|----------|-------------|
| Valeur énergétique (kj)      | 425,0    | 0,0         |
| Valeur énergétique (kcal)    | 341,0    | 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         |
| Hydrates de carbone (g)      | 85,0     | 0,0         |
| dont sucres (g)              | 0,6      | 0,0         |
| Protéines (g)                | 0,2      | 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      | <1200        | <1200        | PN-EN ISO 4833-1:2013-12(A) |
| Levure et moisissure  | <100         | <100         | PN-ISO 21527-2:2009(A)      |
| Enterobacterias       | N/A          | N/A          | INTERNO                     |
| Escherichia coli      | Not Detected | Not Detected | PN-EN ISO-7251:2006 z wyl   |
| Salmonella            | Not Detected | Not Detected | PN-EN ISO 6679-1:2017-04(A) |
| Staphylococcus aureus | N/A          | N/A          | 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 |
|---|---|
| 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  |
|---------------------------------------|---|
| NE CONTIENT PAS DE COLORANTS AZOÏQUES | A conserver dans un endroit frais et sec<br>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.