



FICHE TECHNIQUE



Révision: 1 Date: 25/01/2023



CODE DE RÉFÉRENCE	230058	LICENCE		MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	BLISTER SUCRE 7 MARGUERITES ROUGES ET 5 FEUILLES VERTES				
DENOMINATION DE VENTE	PATISSERIE				
Vie du produit (de la date de sa production)	24 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	15x72x170 mm	20,00 g	28,00 g	8435599758650
Display	Display	12	180x75x190 mm	240,00 g	383,00 g	18435599758657
Box		N/A				N/A
Outer		N/A				N/A
Palet (standard)		N/A				N/A

B - INGRÉDIENTS EN ORDRE DÉCROISSANT SELON QUANTITÉ

INGREDIENT - FONCTION	Origine animale	OGM FREE	Allergènes
Ingrédients: Amidon de pomme de terre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Sucre	Non	Oui	Non
Ingrédients: Sirop de glucose	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile de palme	Non	Oui	Non
Stabilisant: Glycérine	Non	Oui	Non
Stabilisant: E466	Non	Oui	Non
Ingrédients: Arôme	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
Conservateur: E202	Non	Oui	Non
Colorants: E172	Non	Oui	Non
Colorants: E133	Non	Oui	Non
Colorants: E129	Non	Oui	Non
Colorants: E102	Non	Oui	Non

C-VALEURS NUTRITIONNELLES

METHODE

	par 100g	PAR PORTION
Valeur énergétique (kJ)	1.647,0	0,0
Valeur énergétique (kcal)	394,0	0,0
Matières grasses (g)	6,0	0,0
dont acides gras saturés (g)	2,5	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	85,0	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	
	par 100g	PAR PORTION
dont sucres (g)	33,0	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	80,0	0,0
Fibre (g)	0,2	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
Aérobies totales			
Levure et moisissure	<10ufc/g	<100ufc/g	PN-ISO 21527-2:2009(A)
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO
Escherichia coli	Not Detected	Not Detected	PN-EN ISO-7251:2006 z wyl
Salmonella			
Staphylococcus aureus	ND	ND	INTERNO

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS			
☒ Absent	☒ Présent	☐ Traces	
Céréales, sans gluten et des produits dérivés	☒	Céleri et produits dérivés	☒
Lait Incluant dérivés du lactose	☒	Sésame et des dérivés	☒
Oeufs et produits dérivés	☒	Crustacés et produits dérivés	☒
Soja et produits dérivés	☒	Poissons et produits dérivés	☒
Noix et produits dérivés	☒	Lupins et produits dérivés	☒
Moutarde et produits dérivés	☒	Mollusques	☒
Sulfites (<10ppm)	☒	Arachides et produits d'arachide	☒

F - DECLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES			
☒ Oui	☐ Non		
COLORANTS NATURELS	☒	HALAL	☒
KOSHER	☒	SANS GLUTEN	☒
SANS LACTOSE	☒	SANS SUCRE AJOUTE	☒
ADAPTE AUX VÉGÉTARIENS	☒	SANS PROTÉINES DE LAIT	☒

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.