



FICHE TECHNIQUE



Révision: 6 Date: 22/10/2024



CODE DE RÉFÉRENCE	160117	LICENCE	NICK NEW	MODELES	1
DESCRIPTION DU PRODUIT	DISQUES EN AZYME 20CM PAT PATROUILLE GARÇON				
DENOMINATION DE VENTE	PRODUIT DE CONFISERIE POUR LA DÉCORATION DES PÂTISSERIES. À BASE DE FÉCULE DE POMME DE TERRE				
Vie du produit (de la date de sa production)	18 mois		OGM FREE?	Oui	

A- INFORMATION LOGISTIQUE

COD. INTRASTAT	19059020					
	Unité interne	UNITÉS	Mesures	Poids Net	Poids Brut	BARCODE
Unité minimale		N/A				N/A
Unité de consommation	Unité	1	3x220x270 mm	5,50 g	8,50 g	8435035223322
Display		N/A				N/A
Box	Boîte	6	30x220x270 mm	33,00 g	68,00 g	18435035223329
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: Eau	Non	Oui	Non
Ingrédients: Huile de tournesol	Non	Oui	Non
Agent épaississant: Maltodextrine	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)	1.530,0	91,8
Valeur énergétique (kcal)	360,0	21,6
Matières grasses (g)	1,1	0,1
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,0
dont acides gras trans (g)	0,0	0,0
Hydrates de carbone (g)	88,0	5,3
dont sucres (g)	0,5	0,0
Protéines (g)	0,0	0,0
Sodium (mg)	50,0	37,5
Fibre (g)	0,1	0,0

D-ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

PARAMETRE	u.f.c.	Tolérance	Méthode
-----------	--------	-----------	---------

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	< 10000	< 10000	IT-A-001
Levure et moisissure	< 200	< 200	IT-A-006
Enterobacterias			
Escherichia coli			
Salmonella	ausencia	ausencia	interno
Staphylococcus aureus	ausencia	< 100	ISO 11290-1

E - ALLERGENES RENSEIGNEMENTS

☒ Absent	☒ Présent	☐ Traces
Céréales, contenant du 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
Absence de corps étrangers et d'aflatoxines (REG. N°.1881/2006) SANS RAYONNEMENT IONISANT PAS DE GRAS TRANS Contient des colorants azoïques étiquetés conformément au Règ. 1333/2008 ANNEXE V	A conserver dans un endroit frais et sec T°25°C HR 60-75%. Emballage d'origine fermé. 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.