

FICHE TECHNIQUE
DATA SHEET
DATENBLATT

PCB CREATION
Manufacture d'émotions

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviervorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 10-02-2023 Saisie / Done by / Erstellung: CLM FT.003870 (10-02-2023).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIMFORMATION	
RÉFÉRENCE PCB / *PCB CODE / ARTIKELNUMMER*	003870
RÉFÉRENCE CLIENT / *CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ*	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / *TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG*	Embouts CN ajourés 8,7x9,5 cm / End of yule logs dark choc ajourés 8,7x9,5 cm
DÉNOMINATION LEGALE / *LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG*	Décor(s) en chocolat / Chocolate decoration(s) / Schokoladendekor(e)
MOTIF / *DESIGN / MOTIV*	DENTELLE
FORMAT	embout russe 8,7x9,5 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / *COLOR REFERENCES / FARBREFERENZEN*	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DESCRIPTION PRODUIT / *PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG*	Décor en chocolat noir avec ou sans impression / Dark chocolate decoration with or without print / Schwarz Schokoladendekorndekor mit oder ohne Aufdruck verziert Réservé aux professionnels. Non destiné à la vente aux détails /Only for professional use.This unit is not labeled for retail sale / Für Fachleute vorgesehen. Nicht für den Verkauf im Einzelhande
CERTIFICATION UTZ / *UTZ CERTIFICATION / UTZ-PRODUKTBESCHREIBUNG ZERTIFIZIERUNG*	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
☑ Standard	☐ Personnalisation / Customisation / Personalisierung
DONNEES ORGANOLEPTIQUES / *ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN*	Odeur-goût : typique du chocolat noir / Odors-taste : Typical of dark chocolate / Geruch-Geschmack : typische Schwarz Schokolade
EAN / Ucr	PCB Création : 3614680038702 Client : -

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat noir - cacao : 70% minimum (cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant(s) : lécithine de tournesol).

EN: Ingredient(s) : dark chocolate - cocoa : 70% minimum (cocoa Ecuador, sugar, cocoa butter, emulsifier(s) : sunflower lecithin).

DE: Zutat(en) : schwarze Schokolade - Kakao : 70% Mindestens (Kakao aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, Emulgator(en) : Sonnenblumenlecithin)..

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☑ FEUILLE / *SHEET / FOLIE*	☑ PET
☐ ROULEAU / *ROLLER / ROLLE*	☐ HDPE
☐ POT-COUVERCLE / *POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL*	☐ PVC
☐ SEAU-COUVERCLE / *BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL*	☐ LDPE
☐ SACHE / *NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL*	☐ PP
☐ AUTRE / *OTHER / ANDERER*	☐ PS

- ☐ PAPIER CUISSON / *BAKING PAPER / BACKPAPIER*
- ☐ PAPIER A FROISSER / *CRUMPLED PAPER / KNITTERPAPIER*
- ☐ AUTRE / *OTHER / ANDERER*

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / *QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON*	18 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / *NET WEIGHT / NETTOGEWICHT* - à titre indicatif / *on an indicative basis / unverbindlich*	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / *SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion*	27
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / *STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR*	16-20 °C / 60-68 °F
% HYGROMÉTRIE / *HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT*	< 65%
CONSERVATION / *STORAGE / AUFBEWAHRUNG*	A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. / Keep away from light and in a dry room. / Lichtgeschützt lagern. Vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
CONDITIONS PARTICULIERES / SPECIAL CONDITIONS / SONDERKONDITIONEN	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Teneur totale en matière grasse / *Total fat content / Gesamtfettgehalt (méthode O.I.C.C.C)*	44,6 +/- 1,5%
Teneur totale en matière grasse lactique / *Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt*	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en matière sèche de lait / *Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse*	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en beurre de cacao / *Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter*	44,6%
Teneur totale en matière sèche de cacao / *Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao*	70%
Teneur totale en cacao dégraissé / *total content of fat-free cocoa / Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao*	27,0%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / *MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN*	LIMITES / *LIMITS / GRENZWERTE*
Germes totaux / *Total germs / Gesamtkeim*	<10 000/g
Entérobactéries / *Enterobacteriaceae*	<10/g
Levures / *Yeast / Hefe*	<100/g
Moisissures / *Moulds / Schimmel*	<100/g
Salmonelles / *Salmonella / Salmonellen*	absence/25 g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / *Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes*

Energie / *Energy / Energie*	2447 KJ / 590 Kcal
Matières grasses / *Fat / Fette*	45 g
Dont acides gras saturés / *Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren*	27 g
Glucides / *Carbohydrate / Kohlenhydrate*	34 g
Dont sucres / *Of which sugars / Davon Zucker*	29 g
Protéines / *Protein / Eiweiß*	8 g
Sel / *Salt / Salz*	0,0 g

Selon règlementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / *ALLERGENS / ALLERGIEN*	PRÉSENCE / *PRESENCE / PRÄSENZ*
Céréales à gluten / *Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide*	X
Crustacés / *Crustaceans / Krebstiere*	X

Mollusques */ Molluscs / Weichtiere*	X
Poisson */ Fish / Fisch*	X
Arachides */ Peanuts / Erdnüsse*	X
Fruits à coque */ Nuts / Schalenfrüchte **	X
Céleri */ Celery / Sellerie*	X
Lait y compris lactose */ Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose*	RCC
Œufs */ Eggs / Eier*	X
Soja */ Soybeans / Sojabohnen*	RCC
Moutarde */ Mustard / Senf*	X
Sésame */ Sesame / Sesamsamen*	X
Lupin */ Lupin / Lupinen*	X
Sulfites */ Sulphites / Sulphite > 10mg/kg*	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon règlementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.
According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.
Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Fèves de cacao : origine Equateur
Cocoa beans: origin Ecuador
Kakaobohnen: Herkunft Ecuador

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.
In accordance with European regulation 1829/2003 EC &EC 1830/2003, this product does not require labelling of GMO.
Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.
Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.
Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additionnal ingredients treated with ionizing radiation.
They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.
Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzlichen Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.
We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.
Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

INFORMATION / INFORMATION / INFORMATIONEN

Nos fournisseurs de chocolat noir nous ont garantis la pérennité de leur approvisionnement en lécithine de tournesol. Le remplacement de la lécithine de soja par la lécithine de tournesol dans le chocolat noir sera applicable pour Les productions à partir du 01/02/2023.
L'obtention de tels produits se fera en fonction de l'écoulement des stocks des produits fabriqués entre le 1er mai 2022 et le 28 février 2023.
Our suppliers of dark chocolate have guaranteed us the sustainability of their supply of sunflower lecithin. The replacement of soya lecithin by sunflower lecithin in dark chocolate will be applicable for productions from 01/02/2023.
The obtaining of such products will be based on the disposal of stocks of products manufactured between 1 May 2022 and 28 February 2023.
Unsere Lieferanten von dunkler Schokolade haben uns garantiert, dass sie weiterhin Sonnenblumenlecithin beziehen werden. Der Ersatz von Sojalecithin durch Sonnenblumenlecithin in dunkler Schokolade wird für Produktionen ab dem 01.02.2023 gelten.
Die Beschaffung solcher Produkte erfolgt nach Maßgabe des Abverkaufs der Bestände an Produkten, die zwischen dem 1. Mai 2022 und dem 28. Februar 2023 hergestellt werden.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST */ THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:*

☑ KOSHER / *KOSHER / KOSCHER*

☐ NON KOSHER / *NOT KOSHER / NICHT KOSCHER*

MISE A JOUR / UPDATE / AKTUALISIERUNG

Non applicable
Not applicable
Nicht anwendbar

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestern Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.