

# FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

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

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 27-11-2025 Saisie / Done by / Erstellung: AUH

FT.010388 (27-11-2025).STD

## IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

|  |   |
|--|---|
| RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER                   | 010388  |
| RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ     | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen  |
| DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG  | Croquantes assorties noires, lait et blanches 2,5 kg /<br>Crunchies mixed black, milk and white 2,5 kg                      |
| DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG | Céréales sucrées enrobées de chocolat / Sweet cereal<br>coated with chocolate / Süßes Cerealien mit Schokolade<br>überzogen |
| MOTIF / DESIGN / MOTIV                                     | -   |
| FORMAT   | 2,5 kg  |
| RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBREFERENZEN   | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar   |

## DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Assortiment de billes de céréales croustillantes enrobées de chocolat noir, de chocolat au lait et de chocolat blanc, à proportions égales. / Assortment of balls of crunchies cereals coated with dark chocolate, milk chocolate and white chocolate, in equal proportions. / Sortiment von Getreide Kugel überzogen mit schwarze Schokolade, Milch Schokolade und weiss Schokolade, in den gleichen Anteilen bilden.

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 Rainforest Alliance / Rainforest Alliance CERTIFICATION / Rainforest Alliance-PRODUKTBESCHREIBUNG ZERTIFIZIERUNG

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

Standard

Personnalisation / Customisation / Personalisierung

## DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût: Chocolat noir / Chocolat au lait / Chocolat blanc.  
Texture: Croustillant. / Odors-taste: Dark chocolate / Milk chocolate / White chocolate. Texture: Crisp. / Geruch-geschmack: Schwarze Schokolade / Milch Schokolade / Weiss Schokolade. Textur: Knusprig.

EAN

PCB Création : 3614680103882  
Client : -

## LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolats 60% (chocolat blanc 1/3 (sucre, lait entier en poudre, beurre\_de\_cacao, lait écrémé en poudre, émulsifiant(s) : lécithines, arôme naturel de vanille), chocolat au lait 1/3 (sucre, beurre\_de\_cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lactose, lactosérum, émulsifiant(s) : lécithines), chocolat noir 1/3 (sucre, pâte de cacao, lactose, beurre\_de\_cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant(s) : lécithines)), céréales 39% (farine de riz, farine de blé, sucre, malt de blé, gluten de blé), dextrose (issu de blé), agent(s) d'enrobage : E904, beurre\_de\_cacao.

EN: Ingredient(s) : chocolates 60%(white chocolate 1/3(sugar, whole milk powder, cocoa\_butter, skimmed milk powder, emulsifier: lecithins, natural vanilla flavouring), milk chocolate 1/3(sugar, cocoa\_butter, whole milk powder, cocoa paste, lactose, whey, emulsifier: lecithins), dark chocolate 1/3(sugar, cocoa paste, lactose, cocoa\_butter, dried milk fat, emulsifier: lecithins)), cereals 39%(rice flour, wheat flour, sugar, wheat malt, wheat gluten), dextrose(wheat), coating agent: E904, cocoa\_butter.

DE: Zutat(en):Schokolade 60% (weiße schokolade 1/3 (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, enfettetes Milchpulver, Emulgator: Lecithine, natürliches Vanillearoma), Milchsokolade 1/3 (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Laktose, Molke, Emulgator: Lecithine), schwarze Schokolade 1/3 (Zucker, Kakaomasse, Laktose, Kakaobutter, wasserfreies Milchfett, Emulgator: Lecithine)), Getreide 39% (Reismehl, Weizenmehl, Zucker, Weizenmalz, Weizengluten), Dextrose(Weizen), Überzugsmittel: E904, Kakaobutter.

#### MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> FEUILLE / SHEET / FOLIE                               | <input type="checkbox"/> PET  |
| <input type="checkbox"/> ROULEAU / ROLLER / ROLLE                              | <input type="checkbox"/> HDPE   |
| <input type="checkbox"/> POT-COUVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL            | <input type="checkbox"/> PVC  |
| <input type="checkbox"/> SEAU-COUVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL        | <input type="checkbox"/> LDPE   |
| <input type="checkbox"/> SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL | <input type="checkbox"/> PP   |
| <input type="checkbox"/> SILICONE / SILICON / SILIKON                          | <input type="checkbox"/> PS   |
| <input checked="" type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER                    | <input type="checkbox"/> PAPIER CUISSON / BAKING PAPER / BACKPAPIER         |
|  | <input type="checkbox"/> PAPIER A FROISSER / CRUMPLED PAPER / KNITTERPAPIER |
|  | <input type="checkbox"/> AUTRE / OTHER / ANDERER                            |

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

|  |                            |
|--|----------------------------|
| QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON   | 1 PIECES / PIECES / STÜCKE |
| POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich | 2,5 kg                     |

#### CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - initiale après production / initial after production / anfänglich nach der Produktion

Nous nous réservons le droit de procéder à des extensions de durée de vie si le produit satisfait à des contrôles organoleptiques et/ou bactériologiques selon la nature des produits. / We reserve the right to extend shelf life if the product passes organoleptic and/or bacteriological tests, depending on the nature of the products. / Wir behalten uns das Recht vor, die Haltbarkeitsdauer zu verlängern, wenn das Produkt je nach Art der Produkte organoleptische und/oder bakteriologische Kontrollen besteht.

18

|   |                     |
|---|---------------------|
| 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 l'humidité. / Keep away from moisture. / Fernhalten von Feuchtigkeit. |
|---------------------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
| CONDITIONS PARTICULIERES / SPECIAL CONDITIONS / SONDERKONDITIONEN | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|---|---|

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

1 : Teneur dans le chocolat/ Content in chocolate/Gehalt in Schokolade

|   |   |
|---|---|
| Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|---|---|

|  |   |
|--|---|
| Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
| Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|---|---|

|  |   |
|--|---|
| Teneur totale en matière sèche de cacao / Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
| Teneur totale en cacao dégraissé / total content of fat-free cocoa / Gesamtfettgehalt von fettfreiem Kakao <sup>1</sup> | Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar |
|---|---|

|  |  |
|--|--|
| GRANULOMETRIE / PARTICULE SIZE / KÖRMUNG | Grains ronds / Round grain / Runde Körner : 4-7 mm |
|--|--|

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| HUMIDITE / MOISTURE / FEUCHTIGKEIT | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
|------------------------------------|--|

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| DIAMÈTRE / DIAMETER / DURCHMESSER | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
|-----------------------------------|--|

|  |  |
|--|--|
| EPAISSEUR / THICKNESS / DICKE  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| COMMENTAIRE / COMMENT / KOMMENTAR  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| ACTIVITE DE L'EAU / WATER ACTIVITY / WASSERAKTIVITÄT   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| EAU / WATER / WASSER   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| D-MANNITOL*  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| D-SORBITOL*  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| SUCRES REDUCTEURS / REDUCING SUGAR / REDUZIEREN ZUCKER*  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| CENDRES / ASH COTENT / ASCHE*  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| CONDUCTIVITE / CONDUCTIVITY / LEITFÄHIGKEIT  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| ARSENIC / ARSENIC / ARSEN*   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| NICKEL*  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| PLOMB / LEAD / BLEI*   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| METAUX LOURDS / TOTAL HEAVY METAL / SCHWERMETALLE*   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| SOLUBILITE / SOLUBILITY / LÖSLICHKEIT  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| GARANTIE ISOMALT / ISOMALT GUARANTEE / ISOMALT GARANTIE  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / DURCHFÜHRUNGSBESTIMMUNGEN                                 | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| pH   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| EQUIVALENT FRUIT / FRUIT EQUIVALENT / FRUCHTÄQUIVALENT   | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| FACTEUR DE CONCENTRATION EN FRUIT FRAIS / FRESH FRUIT CONCENTRATION FACTOR / Frischer Fruchtkonzentrationsfaktor | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |
| DENSITY / DENSITY / KÖRNUNG  | Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen |

\* basé sur les solides totaux. / Based on total solids. / Basierend auf den gesamten Feststoffen.

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

| MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN | LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE |
|--|-------------------------------|
| Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim             | <10 000/g                     |
| Levures / Yeast / Hefe                               | <100/g                        |
| Moisissures / Moulds / Schimmel                      | <100/g                        |
| Salmonelles / Salmonella / Salmonellen               | absence/25 g                  |
| Escherichia coli                                     | <10/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  | 1975 KJ / 471 Kcal |
| Matières grasses / Fat / Fette  | 19 g               |
| Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren | 12 g               |
| Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate                                     | 65 g               |
| Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker                                | 41 g               |
| Protéines / Protein / Eiweiß  | 8,2 g              |
| Sel / Salt / Salz   | 0,10 g             |

Selon réglementation 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

| ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN (selon INCO -Règlement 1169/2011)           | PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ |
|--|-------------------------------|
| Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide        | O                             |
| Crustacés / Crustaceans / Krebstiere   | X                             |
| Mollusques / Molluscs / Weichtiere   | X                             |
| Poisson / Fish / Fisch   | X                             |
| Arachides / Peanuts / Erdnüsse   | X                             |
| Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *                                       | RCC                           |
| Céleri / Celery / Sellerie   | X                             |
| Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose | O                             |
| Œufs / Eggs / Eier   | RCC                           |
| Soja / Soybeans / Sojabohnen   | RCC                           |
| Moutarde / Mustard / Senf  | X                             |
| Sésame / Sesame / Sesamsamen   | X                             |
| Lupin / Lupin / Lupinen  | X                             |
| Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg                                      | X                             |

\*Selon réglementation 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.

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

#### INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Farine de blé et riz : origine UE et NON UE, Sucre : origine UE et NON UE, Fève de cacao : origine NON UE, Beurre de cacao : origine NON UE

Wheat flour and rice: EU and NON EU origin, Sugar: EU and NON EU origin, Cocoa bean: NON EU origin, Cocoa butter: NON EU origin

Weizenmehl und Reis: EU- und Nicht-EU-Herkunft, Zucker: EU- und Nicht-EU-Herkunft, Kakaobohne: Nicht-EU-Herkunft, Kakaobutter: Nicht-EU-Herkunft

#### 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 additional 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

Possibilité de défauts allant jusqu'à 3% de la masse totale (trous, déformations, ...). / Possibility of defects up to 3% of total mass (holes, deformations, ...). / Möglichkeit von Defekten bis zu 3% der Gesamtmasse (Löcher, Verformungen, ...).

#### CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKAT

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

#### MISE A JOUR / UPDATE / AKTUALISIERUNG

Non applicable  
Not applicable  
Nicht anwendbar

### Origines/Origins/ Herkunft

Les informations d'origine transmises concernant nos produits sont communiquées à titre indicatif et ne constituent pas une donnée contractuelle. Nous ne pouvons garantir les pays d'origine car nos fournisseurs peuvent être amenés à modifier leurs chaînes d'approvisionnement. Des changements peuvent donc survenir à tout moment pour diverses raisons (ex : disponibilité des matières premières, situation fournisseurs, guerre, rupture etc...)  
De ce fait, cette information peut être modifiée à tout moment sans notification préalable de nos clients.

Nous pouvons néanmoins, sur demande spécifique du client et validation par PCB CREATION, prendre en compte les restrictions demandées.

Information about the origin of our products is provided for information purposes only and does not constitute contractual information. We cannot guarantee the countries of origin because our suppliers may have to modify their supply chains. Changes may therefore occur at any time for various reasons (e.g. availability of raw materials, supplier situation, armed conflicts, shortages, etc.).

As a result, this information may be modified at any time without prior notice to our customers.

However, upon specific request from the customer and validation by PCB creation, we can take into account the restrictions requested.

Die übermittelten Herkunftsangaben zu unseren Produkten dienen lediglich der Information und stellen keine Vertragsdaten dar. Wir können die Herkunftsländer nicht garantieren, da unsere Lieferanten ihre Lieferketten ändern können. Änderungen können daher jederzeit aus verschiedenen Gründen eintreten (z. B. Verfügbarkeit von Rohstoffen, Situation der Lieferanten, Krieg, Unterbrechung usw.).

Aus diesem Grund kann diese Information jederzeit ohne vorherige Benachrichtigung unserer Kunden geändert werden.

Wir können jedoch, auf spezifische Anfrage des Kunden und Bestätigung durch PCB CREATION, die gewünschten Einschränkungen berücksichtigen.

---

*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 bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.*