

FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

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

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 02-07-2024

Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT.065287 (02-07-2024).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIMFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	065287
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Boules CB cristallisées or ø 2,6 cm / Balls white choc crystallised gold ø 2,6 cm
DÉNOMINATION LEGALE / LEGAL NAME / GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat / Chocolate decoration(s) / Schokoladendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	BOULES CRISTALISEES OR
FORMAT	boule ø 2,6 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBREFERENZEN	MIXDRAG1 / X-BD / MELOR3

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor en chocolat blanc, en forme de boule ou d'œuf, dragéifié, cristallisé et coloré. / White chocolate decoration in ball or egg shape, coated, crystallized and colored. / Überzogener, kristallisiert und gefärbt Weiss Schokoladendekor in Kugelform oder Eierform. 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 : typique du chocolat blanc. / Odors-taste : Typical of white chocolate. / Geruch-Geschmack : typische Weiss Schokolade.

EAN

PCB Création : 3614680652878
Client : -

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST / ZUTATENLIST

FR: Ingrédient(s) : chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lactose, lait écrémé en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de soja, arôme naturel de vanille). Décor(s) de confiserie: sucre, agent(s) d'enrobage: E464, E460, E472a, colorant(s): E100, E172.

EN: Ingredient(s) : white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, lactose, skimmed milk powder, emulsifier(s) : soy lecithin, natural vanilla flavouring). Confectionery decoration(s): sugar, coating agent(s): E464, E460, E472a, colour(s): E100, E172.

DE: Zutat(en) : weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Laktose, Magermilchpulver, Emulgator(en) : Sojalecithin, natürliches Vanillearoma). Süßwarendekor(en): Zucker, Überzugsmittel(n): E464, E460, E472a, Farbstoff(e): E100, E172.

E555 est utilisé comme support du colorant E171, E172 (selon autorisation du règlement UE N°1130/2011 du 11/11/11, Annexe III). E555 is used as a colorant support for E171, E172 (authorization according to UE Regulation 1130/2011 of 11/11/11, Appendix III). E555 wird als Farbstoffträger für E171, E172 (Ermächtigung gemäß EU-Verordnung 1130/2011 des 11.11.11, Anhang III) verwendet.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

☐ FEUILLE / SHEET / FOLIE

☐ PET

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 02-07-2024Saisie / Done by / Erstellung: LAHFT.065287 (02-07-2024).STD

☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE

☐ POT-COUCVERCLE / POT-TOP / KANNE-TOPFDECKEL

☐ SEAU-COUCVERCLE / BUCKET-TOP / EIMER-TOPFDECKEL

☐ SACHE / NOT APPLICABLE / VERPACKUNGS-SEITENFALTBEUTEL

☐ SILICONE / SILICON / SILIKON

☒ AUTRE / OTHER / ANDERER

☐ HDPE

☐ PVC

☐ LDPE

☐ PP

☐ 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	63 PIECES / PIECES / STÜCKE
POIDS NET / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT - à titre indicatif / on an indicative basis / unverbindlich	0,247 kg

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN	
DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - initiale après production / intial 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 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 CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE	

1 : Teneur dans le chocolat/ Content in chocolate/Gehalt in Schokolade	
Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt ¹	38,5 +/- 1,5%
Teneur totale en matière grasse lactique / Total lactic fat content / Gesamtmilchfettgehalt ¹	6,5%
Teneur totale en matière sèche de lait / Total content of milk solids / Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse ¹	24,0%
Teneur totale en beurre de cacao / Total content of cocoa butter / Gesamtgehalt an Kakaobutter ¹	31,0%
Teneur totale en matière sèche de cacao / Total content of cocoa solids / Gesamtgehalt an Trockensubstanz von Kakao ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
Teneur totale en cacao dégraissé / total content of fat-free cocoa / Gesamtgehalt von fettfreiem Kakao ¹	Non applicable / Not applicable /Nicht anwendbar
GRANULOMETRIE / PARTICULE SIZE / KÖRMUNG	Non concerné / Not concerned / Nicht betroffen
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 / DURCHFÜHRUNGBESTIMMUNGEN	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
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	<100/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	2404 KJ / 577 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	37 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	54 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	54 g
Protéines / Protein / Eiweiß	5,9 g
Sel / Salt / Salz	0,22 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	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	O
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	O
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

Beurre de cacao : origine NON UE

Cocoa butter : origin NON EU

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 gestellten Informationen.

INFORMATION / INFORMATION / INFORMATIONEN

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

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

Cette fiche technique sera applicable pour les produits fabriqués à partir du 01/07/2024 . L'obtention de produits concernés par cette fiche technique se fera en fonction de l'écoulement des stocks.

This data sheet will be applicable for products manufactured from 07/01/2024. Products covered by this data sheet will be obtained as stocks last.

Dieses Datenblatt gilt für Produkte, die ab dem 01/07/2024 hergestellt werden. Die Beschaffung von Produkten, die von diesem Merkblatt betroffen sind, erfolgt nach Maßgabe des Auslaufens der Bestände.

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.