

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: 13/03/2026 Saisie / Done by / Erstellung : GAR

FT.074348 (13-03-2026).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	074348
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Natur agrum - N°12-500 gr
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Fibre de citrus en poudre /Citrus fiber in powder / Zitrusfaserpulver

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Produit extrait des agrumes. Ce sont des fibres riches en pectines naturelles. / Product extracted from citrus fruits. These are fibers rich in natural pectins. / Aus Zitrusfrüchten gewonnenes Produkt. Es handelt sich um Fasern, die reich an natürlichen Pektinen sind.

Pour denrée alimentaire / For food / Für Lebensmittel
Non destiné à la vente au détail. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : sans odeur ou goût étranger. Aspect : poudre.
Couleur : blanc à blanc cassé, marron.
Odors-taste : no strange odors or taste. Aspect : powder.
Colour : white to off white, brown.
Geruch-Geschmack : Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß bis cremefarben, braun.

EAN / UC

3614680743484

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient : fibre de citrus en poudre

EN : Ingredient : citrus fiber in powder.

DE : Zutat : Zitrusfaserpulver.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

500 g

Conditionné en France. / Packaged in France. / Verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

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

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine. / Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging. / Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiv Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit

< 10%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 1 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	860 KJ / 215 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	< 1 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	< 1 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	< 1 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	< 1 g
Protéines / Protein / Eiweiß	5 g
Sel / Salt / Salz	1,3 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

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 / Glutenthaltiges 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	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
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 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, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Citron : origine UE

Lemon : origin EU

Zitrone : EU- Herkunft

INFORMATION / INFORMATION / INFORMATIONEN

Natur Agrum: extraites des agrumes, ces fibres sont riches en pectines naturelles. Elles possèdent une grande surface d'échange qui leur procure une grande pouvoir de rétention d'eau et une haute viscosité apparente. Cette grande capacité de rétention d'eau permet de maintenir le moelleux dans les produits de pâtisserie.

Natur Agrum: extracted from citrus fruits, these fibres are rich in natural pectins. They have a large exchange surface which gives them a high water retention capacity and a high apparent viscosity. This high water retention capacity helps to maintain the softness in baked goods.

Natur Agrum: Diese Fasern werden aus Zitrusfrüchten gewonnen und sind reich an natürlichen Pektinen. Sie haben eine große Austauschoberfläche, die ihnen ein hohes Wasserbindungsvermögen und eine hohe Viskosität verleiht. Diese hohe Wasserbindungsfähigkeit hält Backwaren weich.

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 labeling 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 zusätzliche 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.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

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

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

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.