

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 : 08/10/2021

Saisie / Done by / Erstellung : JR

FT-013755-031852-CONGRATULATIONS-01-019-06-02

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	031852
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	PCB801
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Rectangles CN Congratulations
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Décor(s) en chocolat Chocolate decoration(s) Schokoladendekor(e)
MOTIF / DESIGN / MOTIV	CONGRATULATIONS
FORMAT	rectangle
DIMENSIONS / SIZE / GRÖßE	7x1,5 cm
RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBREFERENZEN	B1

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Décor en chocolat noir avec impression / Dark chocolate decoration with print / Schwarz Schokolade mit Aufdruck verziert

Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☐ Standard

☒ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE : 013755

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : typique du chocolat noir / Odors-taste : Typical of dark chocolate / Geruch-Geschmack : typische Schwarz Schokolade

EAN / UC

3614680318521

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : chocolat noir - cacao : 70% minimum (cacao Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant(s) : lécithine de tournesol). Décor(s) de confiserie : beurre de cacao, sucre, colorant(s) : E171.

Ingredient(s) : dark chocolate - cocoa : 70% minimum (cocoa Ecuador, sugar, cocoa butter, emulsifier(s) : sunflower lecithin). Confectionery decoration(s) : cocoa butter, sugar, colour(s) : E171.

Zutat(en) : schwarze Schokolade - Kakao : 70% Mindestens (Kakao aus Ecuador, Zucker, Kakaobutter, Emulgator(en) : Sonnenblumenlecithin). Süßwarendekor(en) : Kakaobutter, Zucker, Farbstoff(e) : E171.

MATIÈRE SUPPORT / SUPPORT / FRÄGERMATERIAL

- | | |
|--|---|
| ☒ FEUILLE / SHEET / FOLIE | ☐ PVC / Polyvinyl Chloride / Polyvinylchlorid |
| ☐ ROULEAU / ROLLER / ROLLE | ☐ Papier Cuisson / Baking paper / Backpapier |
| ☐ NON APPLICABLE / NOT APPLICABLE / NICHT ANWENDBAR | ☐ Papier à Froisser / Crumpled paper / Knitterpapier |
| | ☐ Polyéthylène (PE) / Polyethylene / Polyäthylen |
| | ☒ Polyéthylène téréphthalate (PET) / polyethylene terephthalate / Polyethylenterephthalat |

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON

350 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%

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

Teneur totale en matière grasse / Total fat content / Gesamtfettgehalt (méthode O.I.C.C.C) 44,6 +/- 1,5%

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/25g

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	8,4 g
Sel / Salt / Salz	0,02 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	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 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.

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.

CHANGEMENT DE COMPOSITION DE MATIÈRE SUPPORT / CHANGE OF SUPPORT / ÄNDERUNG DER TRÄGERMATERIAL

Les stocks disponibles en PVC seront vendus jusqu'à épuisement ; toutes les productions à compter du 1er juillet 2021 seront fabriquées en PET. Leur livraison dépendra de l'épuisement des stocks en PVC. Certaines références existantes pourront être produites en PET avant le 1er juillet 2021 en cas d'épuisement du stock de PVC.

The available PVC stocks will be sold until depletion; all productions from July 1, 2021 will be made of PET. Their delivery will depend on the depletion of PVC stocks. Some existing references can be produced in PET before July 1, 2021 if the PVC stock is exhausted.

Die verfügbaren PVC-Bestände werden bis zur Erschöpfung verkauft. Alle Produktionen ab dem 1. Juli 2021 werden aus PET hergestellt. Ihre Anlieferung hängt von der Erschöpfung der PVC-Bestände ab. Einige bestehende Referenzen können vor dem 1. Juli 2021 in PET hergestellt werden, wenn der PVC-Bestand erschöpft ist.

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.