

TYPE DU PRODUIT / <i>PRODUCT TYPE :</i>	PLAQUETTES en chocolat noir FINIES décorées prêtes à l'emploi (décor pour confiserie-pâtisserie) / <i>Finished dark chocolate PLAQUES decorated</i> (pastry decorative items)
DESIGNATION LEGALE <i>/ LEGAL DESIGNATION</i>	Décors en chocolat / <i>chocolate decoration</i>
CODE DOUANIER / <i>CUSTOM CODE :</i>	1806 90 39 (0000Y)
REFERENCE ARTICLE / <i>ITEM REFERENCE:</i>	8CR-3693-C2
<i>Désignation décor / NAME:</i>	Embout JOYEUSES FÊTES, bte 80, 8CR, 2 décors, chocolat noir, impression OR + RougE
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	3700355478062

COMPOSITION :

Chocolat noir 60% / dark chocolate 60%:

Pure pâte de cacao / *pure cocoa mass* : 50,1%
 Sucre / *sugar* (saccharose) : 38,5%
 Beurre de cacao / *cocoa butter* : 10,9%
 Emulsifiant / *emulsifier* : 0,6%
 (lécithine de **SOJA** E322 / **SOYA** lecithin)
 Arôme naturel de vanille / *natural flavouring of vanilla* < 0,1%

Décors / decoration : selon (code) couleur du décor imprimé / according to (code) colour of printed decoration

beurre de cacao / cocoa butter + colorant(s) alimentaire(s) / food colouring agents

- OR / Gold = E172+chocolat blanc / *white chocolate*(sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille / *sugar, cocoa butter, whole MILK powder, SOYA lecithin, natural flavour of vanilla*)
- RougE / Red..... = E170+E172



Photo non contractuelle / non contractual photo

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional value for 100g

Energie <i>/ energy</i>	Matières grasses / fats (g)	Glucides <i>carbohydrates</i> (g)	Fibres <i>/ fibers</i> (g)	Protéines / <i>proteins (g)</i>	Sel / salt (g) Uniquement dû à la présence de sodium / <i>only due to the presence of sodium</i>
-----------------------------------	------------------------------------	--	---	---	--

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex

557 kcal / 2315kJ	38,4 Dont / which: →acides mono insaturés / monounsaturated acid: 13,5 →acides gras saturés / saturated fats: 23,4 →acides poly insaturés / polyunsaturated acid: 1,5 →trans: 0	42,6 Dont / which →Sucre (saccharose) / sugar: 38,4 →amidon / starch: 4	8,5	6	0,021
-------------------	---	---	-----	---	-------

<p>Origines géographiques et provenance / <i>Geographical origins and provenance:</i></p>	<p>Chocolat / chocolate: Pure pâte de cacao / <i>pure cocoa mass</i> : Ghana, Côte d'Ivoire / <i>Ghana, Ivory Coast</i> Beurre de cacao / <i>cocoa butter</i> : Ghana, Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun (exceptionnellement de l'Equateur ou du Pérou) / <i>Ghana, Ivory Coast, Nigeria, Cameroon (exceptionally from Ecuador or Peru)</i> (Fèves de cacao / <i>cocoa beans</i>) Sucre / <i>sugar</i> : Belgique / <i>Belgium</i> (betterave sucrière / <i>sugar beet</i>) Poudre de lait / <i>whole milk powder</i>: Belgique et France / <i>Belgium and France</i> (vache laitière / <i>dairy cow</i>) Lécithine de soja / <i>soya lecithin</i>: Inde / <i>India</i> (sans OGM / <i>without GMO</i>) (soja / <i>soya</i>) Vanille / <i>vanilla</i> : Madagascar (gousse de vanille / <i>vanilla pod</i>) Colorants / colouring agents: Europe/USA, Asie (minérale, synthèse) / <i>Europe/USA, Asia (mineral, synthesis)</i></p>
--	---

Allergènes / allergens	Contient de la lécithine de soja et du lait / <i>Contains soya lecithin and milk</i>
-------------------------------	--

<p>Analyses microbiologiques / <i>microbiological analysis</i></p>	<p>Micro-organismes aérobies 30°C / <i>aerobic micro-organisms 30°C</i> Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i> E.Coli Staphylocoques / <i>Staphylococcus</i> Anaérobies sulfite-réducteurs / <i>sulfite-reducing anaerobes</i> Levures-moisissures / <i>yeast-mould</i> Salmonella</p>	<p>Max < 50000 ufc/g < 100 ufc/g < 10 ufc/g < 100 ufc/g < 10 ufc/g < 1000 ufc/g absence</p>
---	---	---

<p>Procédé de fabrication / <i>Manufacturing Process:</i></p>	<p>Procédé industriel de fabrication. Le mélange beurre de cacao + colorant(s) alimentaire(s) est émulsifié / <i>Process: Industrial Manufacturing Process. Cocoa butter + food coloring(s) blend is emulsified</i></p>
--	---

<p>Conditionnement / <i>Packaging:</i></p>	<p>En boîte de carton, mousse alimentaire à intervalles réguliers entre les couches de (feuilles) plaquettes chocolat finies, sur-emballage. (si palettisation : palette EUR de 120x120x80cm) / <i>In carton box, food foam at regular intervals between layers of (sheets) finished chocolate chips, over-packed. (if palletizing: 120x120x80cm EUR pallet)</i></p>
---	--

<p>Identification :</p>	<p>(Photo de la plaquette si réf. standard / <i>Chocolate plaque photo if standard reference</i>) Etiquette sur chaque boîte avec les informations obligatoires / <i>Label on each box with the required information:</i> Réf. Article, Colorants utilisés, Contenu boîte, No. Lot, DDM / : <i>Ref. Article, colouring agents used, Box contents, Lot No. DMM</i></p>
--------------------------------	---

<p>Conservation :</p>	<p>Date de Durabilité Minimale: 24 mois à compter de la production / <i>Best before: 24 months from production</i></p>
------------------------------	---

<p>Stockage / Storage:</p>	<p>Température conseillée / Recommended temperature +16°C à +20°C Hygrométrie conseillée / Recommended humidity: 60%</p>
-----------------------------------	--

<p>Dimension du colis / Package Size:</p>	<p>L / W 35 x l / W 27 x h 6 cm</p>
--	-------------------------------------

<p>Poids du colis /</p>	<p>Poids brut environ / <i>Approximately Gross Weight: 1,788 kg</i></p>
--------------------------------	---

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex

Package Weight:

Poids net environ / Approximately Net Weight: 1,500 kg

L'ensemble des ingrédients utilisés pour la fabrication du chocolat et l'ensemble de nos produits ne subissent aucun traitement par ionisation. Conforme aux règlements 1881/2006/CE et amendements sur les contaminants, 396/2005/CE et ses amendements sur les résidus de pesticides, 1333/2008/EU et ses amendements sur les additifs, 1334/2008/EU et ses amendements sur les arômes, et 231/2012/EU et ses amendements sur spécifications des additifs, conformité vis-à-vis de la directive 2000/36/CE. Conforme aux règlements 1169/201, 1363/2013 et 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments. Certifié non OGM (réglementation européenne 1829/2003/CE) /

All of the ingredients used in the manufacture of chocolate and all of our products do not undergo ionization treatment. Complies with Regulations 1881/2006/EC and amendments on contaminants, 396/2005/EC and its amendments on pesticide residues, 1333/2008/EU and its amendments on additives, 1334/2008/EU and its amendments on flavourings, and 231/2012/EU and its amendments on additive specifications, compliance with Directive 2000/36/EC. Complies with Regulations 1169/201, 1363/2013 and 2015/2283 on novel foods. Certified non-GMO (European Regulation 1829/2003/EC and 1830/2003/EC).

Nous certifions que nos produits ainsi que les matières premières entrant dans leur fabrication ne contiennent pas de nanomatériaux (Conformément aux Décrets n° 2012-232, 2012-233 du 17 février 2012) / Conformité à la réglementation relative aux matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires (1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 2008-1469) / *We certify that our products and the raw materials used in their manufacture do not contain nanomaterials (Pursuant to Orders-in-Council No. 2012-232, 2012-233 of 17 February 2012). Compliance with the regulations on materials coming into contact with foodstuffs (1935/2004/EC, 2023/2006/EC, 2008-1469)* (informations provenant de nos fournisseurs / *information from our suppliers*)

Date: 24/06/22