

TYPE DU PRODUIT / <i>PRODUCT TYPE :</i>	PLAQUETTES en chocolat noir FINIES décorées prêtes à l'emploi <i>(décor pour confiserie-pâtisserie) / Finished dark chocolate PLAQUES decorated (pastry decorative items)</i>
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-3776-OR
<i>Désignation décor / NAME:</i>	Embout JOYEUSES FÊTES, bte 80, 8CR, chocolat noir, impression OR
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	3700355483127

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*)



Photo non contractuelle / non contractual photo

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional value for 100g

Energie / energy	Matières grasses / fats (g)	Glucides / carbohydrates (g)	Fibres / fibers (g)	Protéines / proteins (g)	Sel / salt (g) Uniquement dû à la présence de sodium / only due to the presence of sodium
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 →cholestérol : < 0,002	42,6 Dont / which →Sucre (saccharose) / sugar: 38,4 →amidon / starch: 4	8,5	6	0,021

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

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

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

Procédé de fabrication / Manufacturing Process:	Procédé industriel de fabrication. Le mélange beurre de cacao + colorant(s) alimentaire(s) est micronisé / Process: Industrial Manufacturing Process. Cocoa butter + food coloring(s) blend is micronized
Conditionnement / Packaging:	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) / In carton box, food foam at regular intervals between layers of (sheets) finished chocolate chips, over-packed. (if palletizing: 120x120x80cm EUR pallet)
Identification :	(Photo de la plaquette si réf. standard / Chocolate plaque photo if standard reference) Etiquette sur chaque boîte avec les informations obligatoires / Label on each box with the required information: Réf. Article, Colorants utilisés, Contenu boîte, No. Lot, DDM /: Ref. Article, colouring agents used, Box contents, Lot No. DMM
Conservation :	Date de Durabilité Minimale: 24 mois à compter de la production / Best before: 24 months from production

Stockage / Storage:	Température conseillée / Recommended temperature +16°C à +20°C Hygrométrie conseillée / Recommended humidity: 60%
Dimension du colis / Package Size:	L / W 35 x l / W 27 x h 5 cm
Poids du colis / Package Weight:	Poids brut environ / <i>Approximately Gross Weight:</i> 1,788 kg Poids net environ / <i>Approximately Net Weight:</i> 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: 17/06/2021