

TYPE DU PRODUIT / <i>PRODUCT TYPE :</i>	PLAQUETTES en chocolat blanc FINIES décorées prêtes à l'emploi (décor pour confiserie-pâtisserie) / Finished white chocolate PLAQUES decorated (pastry decorative items)
DESIGNATION LEGALE <i>/ LEGAL DESIGNATION</i>	Décors en chocolat / chocolate decoration
CODE DOUANIER / <i>CUSTOM CODE :</i>	1806 90 39 (0000Y)
REFERENCE ARTICLE / <i>ITEM REFERENCE:</i>	ARD-3791-C2B
<i>Désignation décor / NAME:</i>	JOYEUSES FÊTES BONNET, boîte 70, ARD, chocolat blanc, impression Rouge + OR
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	3700355484421

COMPOSITION :

Chocolat blanc / white chocolate:

Sucre / *sugar* (saccharose) : 45,7%
 Beurre de cacao / *cocoa butter* : 28%
 Poudre de **LAIT** entier / *whole MILK powder* : 25,7%
 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*
 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 / carbohydrates (g)	Fibres / fibers	Protéines / proteins (g)	Sel / salt (g) Uniquement dû à la présence de sodium / only due to the presence of sodium
564 kcal / 2341kJ	35,1 Dont / which: →acides mono insaturés / <i>monounsaturated acid</i> : 12,1 →acides gras saturés / <i>saturated fats</i> : 21,6 →acides poly insaturés / <i>polyunsaturated acid</i> : 1,3 →trans: 0,3	55,6 Dont / which: →Sucre (saccharose) / <i>sugar</i> : 45,8 →lactose: 9,8	0	6,4	0,232

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex France

<p>Origines géographiques et provenance / <i>Geographical origins and provenance:</i></p>	<p>Chocolat / chocolate: Beurre de cacao / <i>cocoa butter</i> : Ghana, Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun (exceptionnellement du Venezuela ou du Pérou) / <i>Ghana, Ivory Coast, Nigeria, Cameroon (exceptionally from Venezuela 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: Inde, Europe/USA (minéral, synthèse) / <i>India, Europe/USA (mineral, synthesis)</i></p>																
<p>Allergènes / allergens</p>	<p>Contient de la lécithine de soja et du lait / <i>Contains soya lecithin and milk</i></p>																
<p>Analyses microbiologiques / <i>microbiological analysis</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;">Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Micro-organismes aérobies 30°C / <i>aerobic micro-organisms 30°C</i></td> <td style="text-align: right;">< 50000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;">< 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E.Coli</td> <td style="text-align: right;">< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques / <i>Staphylococcus</i></td> <td style="text-align: right;">< 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Anaérobies sulfite-réducteurs / <i>sulfite-reducing anaerobes</i></td> <td style="text-align: right;">< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levures-moisissures / <i>yeast-mould</i></td> <td style="text-align: right;">< 1000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: right;">absence</td> </tr> </tbody> </table>		Max	Micro-organismes aérobies 30°C / <i>aerobic micro-organisms 30°C</i>	< 50000 ufc/g	Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 ufc/g	E.Coli	< 10 ufc/g	Staphylocoques / <i>Staphylococcus</i>	< 100 ufc/g	Anaérobies sulfite-réducteurs / <i>sulfite-reducing anaerobes</i>	< 10 ufc/g	Levures-moisissures / <i>yeast-mould</i>	< 1000 ufc/g	Salmonella	absence
	Max																
Micro-organismes aérobies 30°C / <i>aerobic micro-organisms 30°C</i>	< 50000 ufc/g																
Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 100 ufc/g																
E.Coli	< 10 ufc/g																
Staphylocoques / <i>Staphylococcus</i>	< 100 ufc/g																
Anaérobies sulfite-réducteurs / <i>sulfite-reducing anaerobes</i>	< 10 ufc/g																
Levures-moisissures / <i>yeast-mould</i>	< 1000 ufc/g																
Salmonella	absence																
<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. DDM</i></p>																
<p>Conservation :</p>	<p>Date de Durabilité Minimale: 12 mois à compter de la production / <i>Best before: 12 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 34,5 x l / W 13,5 x h 3 cm</p>																
<p>Poids du colis / Package Weight:</p>	<p>Poids brut environ / <i>Approximately Gross Weight:</i> 0,328 kg Poids net environ / <i>Approximately Net Weight:</i> 0,240 kg</p>																

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 1881/206/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 1881/206/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).

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex France

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: 17/05/2022