

<b>TYPE DU PRODUIT /</b> <i>PRODUCT TYPE :</i>	<b>PLAQUETTES en chocolat blanc FINIES décorées prêtes à l'emploi</b> <b>(décor pour confiserie-pâtisserie) / Finished white chocolate PLAQUES decorated</b> <b>(pastry decorative items)</b>
<b>DESIGNATION LEGALE</b> <i>/ LEGAL DESIGNATION</i>	<b>Décors en chocolat / chocolate decoration</b>
<b>CODE DOUANIER /</b> <i>CUSTOM CODE :</i>	<b>1806 90 39 (0000Y)</b>
<b>REFERENCE ARTICLE /</b> <i>ITEM REFERENCE:</i>	<b>EVA-3790-C2B</b>
<i>Désignation décor / NAME:</i>	<b>Embout JOYEUSES FÊTES BONNET, boîte 80, EVA, chocolat blanc, impression Rouge + OR</b>
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	<b>3700355484407</b>

**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*

# FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex France

## Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional value for 100g

Energie / energy	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 / monounsaturated acid: 12,1 →acides gras saturés / saturated fats: 21,6 →acides poly insaturés / polyunsaturated acid: 1,3 →trans: 0,3	55,6 Dont / which: →Sucre (saccharose) / sugar: 45,8 →lactose: 9,8	0	6,4	0,232

<b>Origines géographiques et provenance / Geographical origins and provenance:</b>	<b>Chocolat / chocolate:</b> Beurre de cacao / cocoa butter : Ghana, Côte d'Ivoire, Nigéria, Cameroun (exceptionnellement du Venezuela ou du Pérou) / Ghana, Ivory Coast, Nigeria, Cameroon (exceptionally from Venezuela 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) <b>Colorants / colouring agents:</b> Inde, Europe/USA (minéral, synthèse) / India, Europe/USA (mineral, synthesis)
------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

<b>Procédé de fabrication / Manufacturing Process:</b>	Procédé industriel de fabrication. Le mélange beurre de cacao + colorant(s) alimentaire(s) est émulsifié / Process: Industrial Manufacturing Process. Cocoa butter + food coloring(s) blend is emulsified	
<b>Conditionnement / Packaging:</b>	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)	
<b>Identification :</b>	(Photo de la plaquette si réf. standard / Chocolate plaque photo if standard reference) <b>Etiquette sur chaque boîte avec les informations obligatoires / Label on each box with the required information:</b> Réf. Article, Colorants utilisés, Contenu boîte, <b>No. Lot, DDM /:</b> Ref. Article, colouring agents used, Box contents, Lot No. DDM	
<b>Conservation :</b>	<b>Date de Durabilité Minimale: 12 mois</b> à compter de la production / Best before: 12 months from production	

## FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex France

<b>Stockage / Storage:</b>	<b>Température conseillée / Recommended temperature</b> <b>+16°C à +20°C</b> <b>Hygrométrie conseillée / Recommended humidity: 60%</b>
<b>Dimension du colis / Package Size:</b>	L / W 35 x l / W 27 x h 6 cm
<b>Poids du colis / Package Weight:</b>	Poids brut environ / <i>Approximately Gross Weight:</i> 1,888 kg Poids net environ / <i>Approximately Net Weight:</i> 1,600 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: 17/05/2022