

TYPE DU PRODUIT / <i>PRODUCT TYPE :</i>	DECORS POUR CHOCOLAT – Feuille de polyéthylène expansé imprimée pour transfert sur chocolat (décors pour confiserie-pâtisserie) / DECOR FOR CHOCOLATE – printed polyethylene sheet for transfer on chocolate (pastry decorative items)
CODE DOUANIER / <i>CUSTOM CODE :</i>	3901 40 00 (00)
REFERENCE ARTICLE / <i>ITEM REFERENCE:</i>	FPE-3517-C2
<i>Désignation décor / NAME:</i>	JOYEUSES FETES BOULE, Lot de 10, 12 poses, GOV, impression Or + Rouge
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	3700355477959

COMPOSITION :

Support : Feuille de Polyéthylène Expansé (certifiée contact alimentaire) / Polyethylene expanded sheet (food agreed)

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

Valeur nutritionnelle du beurre de cacao pour 100g / Nutritional value of cocoa butter 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
900kcal / 3700 kJ	100 Dont / which: →acides mono insaturés / monounsaturated acid 35,5 →acides gras saturés / saturated fats 60,5 →acides poly insaturés / polyunsaturated acid 4 →trans 0	0	0	0	0

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>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>)</p> <p>Colorants / colouring agents: Inde, Europe/USA (synthèse, minérale) / <i>India, Europe/USA (synthesis, mineral).</i></p>																
<p>Allergènes / <i>allergens</i></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="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">Max</td> </tr> <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> </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><input checked="" type="checkbox"/> LOT de 10 feuilles (ou plus) dans une pochette alimentaire transparente aux dimensions des feuilles (320x125mm ou 320x250mm ou autres) sur-emballage / <i>Set of 10 sheets (or more) in a transparent food agreed pocket adapted on sheets dimensions (320x125mm or 320x250mm or other) + over-packaging</i></p> <p><input type="checkbox"/> ROULEAU (longueur variable) en laize de 400mm protégé par du film étirable + sur-emballage carton brun / <i>ROLL (variable lengthes) large 400mm, clingfilm + cardboard over-packaging</i></p> <p>(si palettisation : palette de 120x120x80cm) / <i>Size of palette if necessary : 120x120x80cm (48x48x32 inches)</i></p> <p><input type="checkbox"/> boîte de 2400 découpés 40x40mm / <i>box of 2400 cuts 40x40mm</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: 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>																

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 1169/2011, 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 1169/2011, 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: 08/06/2022