

<b>TYPE DU PRODUIT /</b> <i>PRODUCT TYPE :</i>	<b>PLAQUETTES en chocolat noir FINIES décorées prêtes à l'emploi</b> <i>(décor pour confiserie-pâtisserie) / Finished dark chocolate PLAQUES decorated (pastry decorative items)</i>
<b>DESIGNATION LEGALE</b> <i>/ LEGAL DESIGNATION</i>	<b>Décors en chocolat /</b> <i>chocolate decoration</i>
<b>CODE DOUANIER /</b> <i>CUSTOM CODE :</i>	<b>1806 90 39 (0000Y)</b>
<b>REFERENCE ARTICLE /</b> <i>ITEM REFERENCE:</i>	<b>GEB-3516-C2</b>
<i>Désignation décor / NAME:</i>	<b>Embout BOULE - GEB, bte de 80, GEB, chocolat noir, impression Or + Rouge</b>
<i>Code EAN13 / bar code :</i>	<b>3700355462658</b>

**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**

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

# 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
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	-----	---	-------

<b>Origines géographiques et provenance / Geographical origins and provenance:</b>	<b>Chocolat / chocolate:</b> 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) <b>Colorants / colouring agents:</b> Inde, Europe/USA (synthèse, minérale) / India, Europe/USA(synthesis, mineral)
------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>Analyses microbiologiques / microbiological analysis</b>		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

<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. DMM
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>Stockage / Storage:</b>	<b>Température conseillée / Recommended temperature +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 /</b>	Poids brut environ / Approximately Gross Weight: 1,580 kg
-------------------------	-----------------------------------------------------------

## FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

ZAC Espale, 8 rue des Alpes 68393 SAUSHEIM Cedex

**Package Weight:**

**Poids net environ / Approximately Net Weight:** 1,280 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 1169/2011, 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).*

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:** 28/10/2021