



FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 11/10/2018

Saisie / Done by / Erstellung: CLM

FT-DGF765-006822-CROUSTI CHOC 3 CHOCOLATS-11-100-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE / CODE / ARTIKELNUMMER

DGF765

DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG

A parsemer Crousti'choc 3 Chocolats

DÉNOMINATION LEGALE

LEGAL NAME

GESETZLICHE BEZEICHNUNG

Céréales sucrées enrobées de chocolat

Sweet cereal coated with chocolate

Süßes Cerealien mit Schokolade überzogen

RÉFÉRENCES COULEURS / COLOR REFERENCES / FARBBEZEICHNUNGEN

Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Assortiment de billes de céréales croustillantes enrobées de chocolat noir, de chocolat au lait et de chocolat blanc, à proportions égales. Réservé aux professionnels. / Assortment of balls of crunchies cereals coated with dark chocolate, milk chocolate and white chocolate, in equal proportions. Only for professional use. / Sortiment von Getreide Kugel überzogen mit schwarze Schokolade, Milch Schokolade und weiss Schokolade, in den gleichen Anteilen bilden. Für Fachleute vorgesehen.

☐ Standard

☒ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

 CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
013100

 DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION /
ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût: Chocolat noir / Chocolat au lait / Chocolat blanc. Texture: Croustillant. / Odors-taste: Dark chocolate / Milk chocolate / White chocolate. Texture: Crisp. / Geruch-geschmack: Schwarze Schokolade / Milch Schokolade / Weiss Schokolade. Textur: Knusprig.

EAN / UC

 PCB CREATION : 3614680068228
DGF : 3584730707653

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : chocolats 60% (chocolat blanc 1/3 (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, émulsifiant(s) : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), chocolat au lait 1/3 (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, lactose, lactosérum, émulsifiant(s) : lécithine de soja), chocolat noir 1/3 (sucre, pâte de cacao, lactose, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant(s) : lécithine de soja)), céréales 39% (farine de riz, farine de blé, sucre, malt de blé, gluten de blé), dextrose (issu de blé), agent(s) d'enrobage : E904, beurre de cacao.

Ingredients : chocolates 60%(white chocolate 1/3(sugar, whole milk powder, cocoa butter, skimmed milk powder, emulsifier:soy lecithin, natural vanilla flavouring), milk chocolate 1/3(sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa paste, lactose, whey, emulsifier:soy lecithin), dark chocolate 1/3(sugar, cocoa paste, lactose, cocoa butter, dried milk fat, emulsifier:soy lecithin)), cereals 39%(rice flour, wheat flour, sugar, wheat malt, wheat gluten), dextrose(wheat), coating agent:E904, cocoa butter.

Zutaten:Schokolade 60% (weiße schokolade 1/3 (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, enfettetes Milchpulver, Emulgator:Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Milchsokolade 1/3 (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Laktose, Molke, Emulgator:Sojalecithin), schwarze Schokolade 1/3 (Zucker, Kakaomasse, Laktose, Kakaobutter, wasserfreies Milchfett, Emulgator:Sojalecithin)), Getreide 39% (Reismehl, Weizenmehl, Zucker, Weizenmalz, Weizengluten), Dextrose(Weizen), Überzugsmittel:E904, Kakaobutter.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 2,5 kg

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR 16-20°C / 60-68°F

% HYGROMÉTRIE / HYGROMETRY % / % FEUCHTIGKEIT < 65%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Granulométrie / Particule size / Körnung Grains ronds / Round grain / Runde Körner : 4-7 mm

Commentaire / Comment / Kommentar Possibilité de défauts allant jusqu'à 3% de la masse totale (trous, déformations, ...). / Possibility of defects up to 3% of total mass (holes, deformations, ...). / Möglichkeit von Defekten bis zu 3% der Gesamtmasse (Löcher, Verformungen, ...).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 10 000/g
<i>E. Coli</i>	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 100/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 100/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1953 KJ / 467 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	18,6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	11,5 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	65,4 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	40,3 g
Protéines / Protein / Eiweiß	8,1 g
Sel / Salt / Salz	0,1 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	O
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	RCC
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	O
Œufs / Eggs / Eier	RCC
Soja / Soybeans / Sojabohnen	O
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labelling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzlichen Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☐ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☒ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

CHANGEMENT DE COMPOSITION DE LA MATIÈRE DE COUVERTURE / CHANGE OF COMPOSITION OF THE COVER MATERIAL / ÄNDERUNG DER ZUSAMMENSTELLUNG DES DECKMATERIALS

La composition de la céréales enrobées de chocolat sera applicable pour les fabrications à partir du 1er janvier 2018.

The composition of the cereal coated with chocolate will be applicable for manufacturing from January 1st, 2018.

Die Zusammenstellung Milchsokolade wird für die Herstellungen ab 1. Januar 2018 verwendbar sein.

ACTUALISATION DE LA DENOMINATION LEGALE / UPDATE OF THE LEGAL NAME / AKTUALISIERUNG DES GESETZLICHE BEZEICHNUNG

Cette fiche technique sera applicable pour les produits fabriqués à partir du 01/08/2018.

This technical data sheet will be applicable for the products manufactured from August 1st, 2018.

Dieses Datenblatt gilt für Produkte, die ab 01 August 2018 hergestellt werden.

EXTENSION DE LA DUREE DE VIE / EXTENSION OF THE SERVICE LIFE / VERLÄNGERUNG DER LEBENSDAUER

Cette fiche technique sera applicable pour les produits fabriqués à partir du 1er Janvier 2019.

This technical data sheet will be applicable for the products manufactured from January 1st, 2019.

Dieses Datenblatt gilt für Produkte, die ab 01 Januar 2019 hergestellt werden.

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.