



**Marque :**



**Désignation :** BILLES CROUSTILLANTES DE CHOCOLAT BLANC PATISDECOR

**Référence :** 651

### INFORMATIONS GENERALES :

**Catégorie de produit :** CHOCOLAT

**Description :** Billes de céréales croustillantes enrobées d'un délicieux chocolat blanc

**Poids net :** 250g

**Stockage :** Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max 70%) et sans odeur.  
Température de stockage : 12-20°C

**DDM :** 12 mois



### USAGES :

**Mode d'emploi :** Idéal pour décorer gâteaux, cupcakes, glaces, mais également pour incorporer dans des cakes ou cookies

**Dosage indicatif / Indication :** /

### COMPOSITION DU PRODUIT :

**Ingrédients / Etiquetage :** chocolat blanc 84,0% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lactosérum en poudre (lait), émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 15,0% (farine de blé, sucre, farine de malt de blé, amidon (blé), poudre à lever : E500ii, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, sucre, agent d'enrobage E414, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco)

Ingrédients	Quantité (%)
chocolat blanc	84%
céréales croustillantes	15%
sirop de glucose	< 1%
sucre	< 1%
agent d'enrobage E414	< 1%
amidon modifié	< 1%
graisse végétale (noix de coco)	< 1%

**Colorant azoïque :** / : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants



Marque :



Désignation : BILLES CROUSTILLANTES DE CHOCOLAT BLANC PATISDECOR

Référence : 651

**VALEURS NUTRITIONNELLES :**

Déclaration nutritionnelle moyennes pour 100g		
Energie	2122	kJ
	507	kcal
Graisses	24,7	g
<i>dont acides gras saturés</i>	14,8	g
<i>dont acides gras mono insaturés</i>	7,8	g
<i>dont acides gras poly insaturés</i>	0,9	g
<i>dont cholestérol</i>	12,7	mg
Glucides	64,9	g
<i>dont sucres</i>	56,3	g
<i>dont polyols</i>	0,0	g
<i>dont amidon</i>	7,5	g
Protéines	5,3	g
Fibres alimentaires	1,1	g
Sel	0,39	g
Sodium	0,16	g

**ALLERGENES (d'après les directives CE 2003/89 et CE 2006/142) :**

	PRESENCE/ABSENCE	TRACES	Remarques
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales	PRESENCE		
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE		
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE	TRACES	
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE		
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE		
Soja et produits à base de soja	PRESENCE		
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	PRESENCE		
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de :	ABSENCE	TRACES	
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE		
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE		
Graines de sésame et produits à base de graines de	ABSENCE		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de	ABSENCE	TRACES	
Lupin et produits à base de lupin	ABSENCE		
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE		

PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans la recette.

TRACES : Allergène absent dans la recette, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)



**Marque :**



**Désignation :** BILLES CROUSTILLANTES DE CHOCOLAT BLANC PATISDECOR

**Référence :** 651

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

#### Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Consistance/Texture	solide, billes croustillantes
Odeur	chocolat
Couleur	blanc
Goût	chocolat

#### Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité (méthode : IOCCC1[1952])	max 1%
-----------------------------------	--------

#### Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale (méthode ISO4833)	< 5 000
Entérobactéries (méthode ISO21528-2)	< 10
Coliformes (méthode : ISO4832)	< 10
Escherichia coli (méthode ISO 16649-2)	Absence dans 1g
Levures (méthode ISO7954)	< 50
Moisissures (méthode ISO 7954)	< 50
Salmonelles (méthode ISO6579)	Absence dans 25g

### GARANTIES :

convient aux végétariens

### DONNEES DE SECURITE

**Spécificité :** /

**Données de sécurité :** /

**Déclaration de conformité :** /

### SPECIFICITE ETIQUETAGE

**Colorants azoïques :** /

**Allergènes :** Peut contenir des traces d'œuf, fruits à coque et sulfites



FICHE TECHNIQUE  
FE 23  
Indice 00

Page : 4 / 4  
Création : 27/12/2017  
Modification : 07/02/2018

Marque :



Désignation : BILLES CROUSTILLANTES DE CHOCOLAT BLANC PATISDECOR

Référence : 651

## EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT

### Détails emballage produit :

Type d'emballage : Poche en film complexe Doypack® noir brillant avec fermeture Zip et soudure

Codification produit : Marquage sous l'emballage, DLUO sous la forme MM/AA + numéro de lot

GENCOD : 3 700 105 221 740

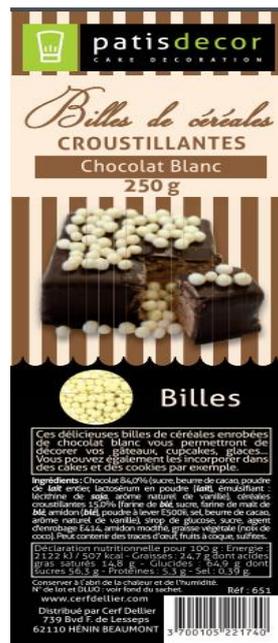
Dimensions du produit : Longueur : 7 cm  
Largeur : 13 cm  
Hauteur : 21 cm

### Conditionnement / carton :

Nombre de UVC / carton : 6

Quantité totale produit : 1,5kg

## ETIQUETAGE (d'après le règlement INCO) :



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications. La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.