



Fiche technique

Spezifikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

1

Description commerciale/ Beschreibung :

Sucettes chocolat passion, sucettes chocolat citron vert, sucettes chocolat vanille, sucettes cannelle groseille, sucettes chocolat café, sucettes vanille griotte
Jeweils 6 Pâtisserie Lollipops in den Geschmacksrichtungen Schokolade-Passionsfrucht, Schokolade-Limette, Schokolade-Vanille, Zimt-Johannisbeere, Schokolade-Kaffee, Vanille-Sauerkirsch

Code produit et numéro EAN / Artikelnummer und EAN :

GTIN13 : 3770002782248

Code produit : 82248

Mise en œuvre / Auftauhinweis :

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser décongeler 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C. Ôter le film puis servir.
(Ne pas recongeler un produit décongelé)

Den Karton öffnen, den Plastikfilm perforieren und bei 0°-4°C zirka 6 Stunden auftauen.
(Nicht wieder einfrieren)

Liste d'ingrédients /Zutaten :

Sucette chocolat gingembre passion : chocolat de couverture jaune 31.8% (chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), colorant : E100), ganache chocolat passion 28% (chocolat au LAIT 16.1% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), purée fruits de la passion 7.8%, BEURRE, sucre, eau), ganache chocolat gingembre 27.4% (chocolat noir 13.5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, gingembre <1%), perlé chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, arôme naturel de vanille)

Sucette chocolat lait citron vert : chocolat au LAIT de couverture 32.9% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), ganache chocolat citron vert 28.3% (chocolat au LAIT 16.3% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, zestes de citron vert <1%), croustillant praliné 25.7% (praliné (sucre, NOISETTES, AMANDES, graisse végétale (tournesol), émulsifiant : E322 (SOJA)), pâte de NOISETTE, biscuit finement émietté (farine de BLE, sucre, matière grasse LAITIERE anhydre, sucre du LAIT, protéines de LAIT, sel, farine de malt d'ORGE, poudre à lever : E500ii), chocolat au LAIT 3.5% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), BEURRE), vermicelles verts (sucre, beurre de cacao, agent d'enrobage : E414, sirop de glucose, colorant : E141ii, arôme naturel de vanille)

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique

Spezifikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

2

Sucette chocolat vanille : chocolat de couverture noir 34.0% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), ganache chocolat 29.2% (chocolat noir 15.0% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, sirop de sucre inverti, glucose), ganache vanille 23.1% (CREME UHT, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), gousses de vanille <1%), vermicelles blancs (sucre, beurre de cacao, agent d'enrobage : E414, sirop de glucose, arôme naturel de vanille)

Sucette cannelle groseille : compotée groseilles 31.3% (purée de groseilles 21.7% (groseilles, sirop de sucre inverti), sucre, fécule de pomme de terre, gélifiant : pectine NH (pectine de fruits amidée E440ii, sel gélifiant : E450i, dextrose, sel gélifiant : E341iii)), chocolat de couverture rose (chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), colorant : E120), ganache cannelle 20.5% (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, cannelle <1%), NOISETTES caramélisées (sucre, NOISETTES)

Sucette chocolat café : chocolat de couverture noir 33.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), ganache chocolat café 27.3% (chocolat noir 13.5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, café soluble <1%), fourrage caramel (chocolat lait caramel (poudre de LAIT entier, beurre de cacao, sucre caramélisé, pâte de cacao, sucre, arôme naturel), sucre, graisse végétale (tournesol, colza), éclats de biscuits (farine de BLE, sucre, farine de malt de BLE, amidon, poudre à lever : E500ii, sel, arôme naturel de vanille), poudre de LAIT écrémé, émulsifiant : E322 (SOJA), épices), pailleté café 13.3% (chocolat blanc au café (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, café, épices))

Sucette vanille griotte : compotée griottes 33.3% (purée griottes 23.1% (griottes, sirop de sucre inverti), sucre, fécule de pomme de terre, gélifiant : pectine NH (pectine de fruits amidée E440ii, sel gélifiant : E450i, dextrose, sel gélifiant : E341iii)), chocolat de couverture blanc 32.0% (beurre de cacao, sucre, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), ganache vanille 21.8% (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, gousses de vanille <1%), pailleté chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIERE anhydre, arôme naturel de vanille)

Peut contenir des traces d'ŒUFS et d'autres FRUITS A COQUE. Tous les pourcentages sont exprimés sur chaque sucette.

Schokolade-Passionsfrucht : gelbe Schokoladenkuvertüre 31,8% (weiße Schokolade (Kakaobutter, Zucker, VOLLMILCHPULVER, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Farbstoff: E100), Passionsschokoladen-Ganache 28% (Milchschokolade 16,1% (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse,

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique

Spezifikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

3

Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Passionsfruchtpüree 7.8%, BUTTER, Zucker, Wasser), Schokoladenganache Ingwer 27,4% (dunkle Schokolade 13,5% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Ingwer <1%), Schokoladenperlen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, wasserfreies MILCHFETT, natürliches Vanillearoma))

Schokolade-Limette : Milkschokoladenkuvertüre 32,9% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Limettenschokoladenganache 28.3% (Milkschokolade 16,3% (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Limettenschale <1%), Praliné crispy 25.7% (Praline (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN, pflanzliches Fett (Sonnenblume), Emulgator: E322 (SOJA)), HASELNUSSMASSE, fein zerkleinertes Gebäck (WEIZENMEHL, Zucker, wasserfreies MILCHFETT, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Salz, GERSTENMALZMEHL, Backtriebmittel: E500ii), Milkschokolade 3.5% (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), BUTTER), grüne Dekoration (Zucker, Kakaobutter, Überzugsmittel: E414, Glukosesirup, Farbstoff: E141ii, natürliches Vanillearoma)

Schokolade-Vanille : dunkle Schokoladenkuvertüre 34,0% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Schokoladenganache 29,2% (dunkle Schokolade 15,0% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Invertzuckersirup, Glucose), Vanilleganache 23.1% (SAHNE, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Vanilleschoten <1%), weiße Dekoration (Zucker, Kakaobutter, Überzugsmittel: E414, Glukosesirup, natürliches Vanillearoma)

Zimt-Johannisbeere : Johannisbeerkompott 31,3% (Johannisbeerpüree 21.7% (Johannisbeeren, Invertzuckersirup), Zucker, Kartoffelstärke, Geliermittel: NH-Pektin (amidiertes Fruchtpektin E440ii, Geliermittel: E450i, Dextrose, Geliermittel : E341iii)), rosa Kuvertüre Schokolade (weiße Schokolade (Kakaobutter, Zucker, VOLLMILCHPULVER, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Farbe: E120), Zimtganache 20.5% (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Zimt <1%), karamellierte HASELNÜSSE (Zucker, HASELNÜSSE)

Schokolade-Kaffee : dunkle Schokoladenkuvertüre 33,3% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Kaffeeschokoladenganache 27,3% (dunkle Schokolade 13.5% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, löslicher Kaffee <1%), Karamellfüllung (Karamellmilkschokolade (VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, karamellierter Zucker, Kakaomasse, Zucker, natürliches Aroma), Zucker, pflanzliches Fett (Sonnenblume, Raps), Biskuitstücke (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENMALZMEHL, Stärke, Backpulver: E500ii, Salz, natürliches Vanillearoma), MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), Gewürze),

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique

Spéification

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

4

Kaffeedekoration 13.3% (weiße Schokolade mit Kaffee (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kaffee, Gewürze))

Vanille-Sauerkirsch : Sauerkirschkompott 33,3% (Sauerkirschpüree 23,1% (Sauerkirsche, Invertzuckersirup), Zucker, Kartoffelstärke, Geliermittel: NH-Pektin (Fruchtpektin amidiert E440ii, Geliersalz: E450i, Dextrose, Geliersalz: E341iii), weiße Schokoladenkuvertüre 32.0% (Kakaobutter, Zucker, VOLLMILCHPULVER, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Vanilleganache 21.8% (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Vanilleschoten <1%), Schokoladenflocken (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, wasserfreies MILCHFETT, natürliches Vanillearoma)

Kann Spuren von Eiern und anderen Schalenfrüchten enthalten. Alle Prozentsätze sind auf jedes Unterprodukt angegeben.

Pays d'origine / Herkunft :France Frankreich

Durée de vie / Haltbarkeit :

Avant décongélation Vor dem Auftauen	18 mois à -18°C / 18 Monate bei -18°C
Après décongélation Nach dem Auftauen	72h à +4°C / 72 Std bei +4°C

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische Eigenschaften:

Critère /Kriterium	Spécification – tolérance / Spezifikation – Toleranz
Sucette chocolat gingembre passion / Schokolade Passion	
Aspect Aussehen	Couleur jaune avec décor chocolat en flocons / Gelb mit dunklen Schokosprenkeln
Saveur/Geruch	Chocolat, passion, gingembre / Schokolade, Passionsfrucht, Ingwer
Texture/ Textur	Crémeuse, fondante, croquante /Cremig, schmelzend Knusprig
Sucette chocolat lait citron vert / Schokolade-Limette	
Aspect	Couleur chocolat au lait avec vermicelles verts / Milchsokolade mit grünen Schokosprenkeln
Saveur	Chocolat au lait, citron vert / Milchsokolade, Limette
Texture	Crémeuse, fondante, croquante Cremig, schmelzend Knusprig
Sucette chocolat vanille /Schokolade Vanille	
Aspect	Couleur chocolat noir avec vermicelles blancs / schwarze Schokolade mit weissen Schokosprenkeln
Saveur	Chocolat, vanille / Schokolade Vanille
Texture	Crémeuse, fondante, croquante Cremig, schmelzend Knusprig
Sucette cannelle groseille /Zimt-Johannisbeere	
Aspect	Couleur rose avec éclats de noisettes caramélisées / Rosa mit karamelisierten Haselnüssen
Saveur	Cannelle, groseille / Zimt Johannisbeere

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique Spezifikation PLATEAU de 48 SUCETTES Pâtisserie Lollipops x 48

5

Texture	Crémeuse, fondante, croquante / Cremig, schmelzend Knusprig
Sucette chocolat café / Schokolade-Kaffee	
Aspect	Couleur chocolat noir avec pailleté café/ schwarze Schokolade mit hellbraunen Kaffeeprenkeln
Saveur	Chocolat, café / Schokolade Kaffee
Texture	Crémeuse, fondante, croquante / Cremig, schmelzend Knusprig
Sucette vanille griotte	
Aspect	Couleur blanche avec vermicelles noirs / weiss mit schwarzen Schokosprenkeln
Saveur	Vanille, griotte / Vanille Sauerkirsch
Texture	Crémeuse, fondante, croquante / Cremig, schmelzend Knusprig

Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologie :

Critère /Kriterium	Spécification (m) / tolérance
Microorganisme aérobie à 30°C	< 1000000
Entérobactérie à 30°C	< 3000
Escherichia Coli à 37°C	< 30
Staphylocoques coagulase	< 100
Salmonelle	Absence / 25g

Valeurs nutritionnelles / Nährwerte :

	Valeurs pour 100 g
Calories / Kalorien	2012 kJ / 481 kcal
Matières grasses / Fett	31g
Dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	15g
Glucides / Kohlenhydrate	43g
Dont sucres / davon Zucker	32g
Protéines / Eiweiss	4.9g
Fibres / Balaststoffe	2.8g
Sel / Salz	0.16g

Caractéristiques physiques / Physische Kriterien :

Critère / Kriterium	Spécification / tolérance Spezifikation –Toleranz
Dimension (en cm) / Abmessung cm	13g x48
Corps étrangers Fremdkörper	Absence keine

OGM / GMOS :

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003



Fiche technique

Spezifikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

6

Nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt gemäß den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003

Ionisation :

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.
ionisierung:

Keine Ionisationsbehandlung dieses Produkts und seiner Komponentenmaterialien

Conditionnement / Verpackung :

Description Emballage produit / Beschreibung	Poids unitaire / Einzelgewicht	Quantité par carton / Stck pro Karton	Poids net carton / Nettogewicht Karton	Poids brut carton / Bruttogewicht Karton
Calage noir 48p / Plastiktray 28*37 cm Sac sous vide / Plastikfilm Carton blanc / Karton weiss : 38*28*5.2 cm	624 g	48	624g	900 g

Palettisation / Palettenfaktor :

Carton/couche Kartons/ Lage	Couche/palette Lagen/Palette	Carton/palette Kartons/Palette
6	30	180

Allergènes / Allergene :

	Présence ou absence (précisez) Laut Rezeptur enthalten (J/N)	En cas de présence / Wenn vorhanden
		Composant concerné / Angabe der Zutat
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideprodukte (Weizen, Weizen, Roggen, Gerste,	Présence /J	Farine de malt d'orge, farine de blé, farine de malt de blé Gerstenmalzmehl, Weizenmehl, Weizenmalzmehl

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique

Spézfikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

7

Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten)		
Crustacés et produits à base de crustacés / Krustentiere und Krustentierprodukte	Absence N	
Œufs et produits à base d'œufs / Eier und Eiprodukte	Absence N	
Poissons et produits à base de poissons / Fisch und Fischprodukte	Absence N	
Arachides et produits à base d'arachides / Erdnüsse und Erdnussprodukte	Absence N	
Soja et produits à base de soja / Soja und Sojaprodukte	Présence J	Lécithine de soja Sojalecithin
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milch, Milchprodukte und Derivate (einschließlich Laktose und Milcheiweiß)	Présence J	Poudre de lait entier, matière grasse laitière anhydre, crème, sucre du lait, protéine de lait, beurre, poudre de lait écrémé / Vollmilchpulver, wasserfreies Milchlft, Sahne, Milchlzucker, Milchproteine, Butter, Magermilchpulver
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) / Nüsse und daraus hergestellte Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistaziennüsse, Macadamianüsse und andere Nüsse nach Ihrem Wissen)	Présence J	Noisette, amande, pâte de noisette Haselnüsse, Mandeln, Haselnussmasse
Céleri et produits à base de céleri / Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Absence N	
Moutarde et produits à base de moutarde / Senf und Senfprodukte	Absence N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Absence N	

Ardéllice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon
Tél : (+)33 2 40 26 10 50 – Fax : (+) 33 2 28 25 81 48

Mis à jour le : 22/03/2017



Fiche technique

Spezifikation

PLATEAU de 48 SUCETTES

Pâtisserie Lollipops x 48

8

Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO ₂	Absence N	
Mollusques et produits à base de mollusques / Weichtiere und Weichtierprodukte	Absence N	