



S.I.C. Société Industrielle de Confiserie

940, Chemin Le Gheit 06390 Contes
 Téléphone +33 (0)4 93 79 10 11
 contact@nicebonbon.com www.nicebonbon.com

FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET

RENDEZ VOUS PASTILLES GRAINS DE PROVENCE à l'Anis ANISE GRAINS DE PROVENCE



Référence Fournisseur / Supplier 410002 Code Douanier / HS Code 17049061

INGRÉDIENTS (FR)	INGREDIENTS (GB)
<p>Sucre , Maltodextrine, Réglisse *, Arômes naturels : arôme naturel de menthe – arôme naturel anis , Huile de paraffine, Agents d'enrobage : amidon de riz- gomme d'acacia E414 , Agents de brillance : gomme laque E904 – cire de carnauba E903- talc E553b , Colorant : caramel ordinaire E150a</p> <p>*Les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive Maltodextrine:Peut contenir des traces de maïs et produits dérivés</p>	<p>Sugar , Maltodextrin , Licorice*, Flavours : natural mint flavour – natural anise flavour , Paraffin oil , Glazing agents : rice starch - arabic gum E414 , Glossing agents : gum laquer E904 –carnauba wax E903 - talc E553b , Colorant : caramel E150a</p> <p>* People suffering from high blood pressure have to avoid any excessive consumption Maltodextrin :Can contain tracks of corns or derivatives</p>

DONNÉES NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL DATA

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	AVERAGE NUTRITIONAL VALUES	Pour 100 g Per 100 g	Par Portion Per Serving	PORTION / SERVING	
ENERGIE KJ/Kcal	ENERGY KJ/Kcal	1613 KJ / 384 Kcal	6,45 KJ / 1,5 Kcal	Nombre de portions par unité de vente Number of servings per sales unit	+/- 40
MATIERES GRASSES	FATS	< 0,5 g	< 0,5 g	Poids net pour 1 portion Net weight for 1 serving	+/- 0,4 g
dont Acide Gras Saturés	among which Saturated Fatty Acid	< 0,5 g	< 0,5 g	CONDITION DE CONSERVATION / CONDITION OF CONSERVATION	
GLUCIDES	CARBOHYDRATES	95 g	0,4 g	Conservé au sec et à l'abri de la lumière/Keep dry and shielded from light	
dont Sucres	of which Sugar	82 g	0,3 g	DURÉE DE VIE / SHELF LIFE (Mois / Months)	36 ♣
PROTEINES	PROTEINS	0 g	0 g	TEMPÉRATURE / TEMPERATURE	15/20°C
SEL	SALT	0,02 g	0 g	HUMIDITÉ / HUMIDITY	45%

ALLERGÈNES MAJEURS / MAJOR ALLERGENS

Présent dans / Present in (+)	Absent dans / Absent in (-)	Produit/Product	Ligne de production Production line	Site de production Production site
1. Céréales contenant du Gluten ou produits dérivés / Gluten and its derivatives *	-	-	-	-
2. Crustacés et produits dérivés / Crustaceans and its derivatives	-	-	-	-
3. Œufs et produits dérivés / Eggs and its derivatives	-	-	-	-
4. Poissons et produits dérivés / Fish and its derivatives	-	-	-	-
5. Arachides et dérivés / Peanuts and its derivatives	-	-	-	-
6. Soja et produits dérivés / Soya and its derivatives	-	-	-	+
7. Lait et produits dérivés / Milk and its derivatives	-	-	-	+
8. Fruits à coque et produits dérivés / Nuts and its derivatives	-	-	-	-
9. Céleri et produits dérivés / Celery and its derivatives	-	-	-	+
10. Graines de sésame et produits dérivés / Sesame seeds and its derivatives	-	-	-	-
11. Moutarde et produits dérivés / Mustard and its derivatives	-	-	-	-
12. Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10 mg/kg de 10 mg/litre exprimés en SO2 / Sulfite > 10 ppm °	-	-	-	-
13. Mollusques et produits dérivés / Shellfish and its derivatives	-	-	-	-
14. Lupins et produits à base de lupins / Lupines et produits dérivés	-	-	-	-

* Sirop de glucose de blé exempté de notification / Wheat Glucose Syrup exempt notification
 ♣ à partir de la date de conditionnement des bonbons

° < 10 ppm exempté de notification



S.I.C. Société Industrielle de Confiserie

940 , Chemin Le Gheit 06390 Contes

Téléphone +33 (0)4 93 79 10 11

contact@nicebonbon.com

www.nicebonbon.com

INFORMATIONS LOGISTIQUE / LOGISTICS

RENDEZ VOUS PASTILLES

GRAINS DE PROVENCE

Référence Fournisseur / Supplier 410002

Code Douanier / HS Code 17049061



Informations Logistique Logistics	Unité – Boite / Unit - Box	Coffret / Display	Carton / Master Carton
Code barres / Bar Code	376015774 0132	376015774 1276	376015774 0378
Nb d'unité (s) / unit(s)	1	24	288
Hauteur/Height (cm)	1	9	28
Largeur/Width (cm)	6	12,5	22,5
Longueur/Length (cm)	5	10,5	29
Poids net/Net weight (Kg)	0,016	0,384	4,61
Poids brut/Gross weight(Kg)	0,028	0,755	9,3

PALETTE / PALETT

120 x 80 cm (bois NIMP15 ou plastique / wood ISPM or plastic)

Pallet Height : +/- 15 cm

Nb d'unités par carton / Nb of units per mastercarton	288		
Nb de caisses par étage / Nb of cases per layer	13		
Nb d'étages par palette /Nb of layers per pallet	5		
Nb de cartons par palette / Nb of mastercartons per pallet	65		
Nb d'unités par palette / Nb of units per pallet	18720		
Poids net/Net weight (Kg)	299,52	Poids brut/Gross weight (Kg)	604,5
		Volume (m³)	1,2

EMBALLAGE / PACKAGING

Informations Logistique Logistics	Unité – Boite / Unit - Box	Coffret / Display	Carton / Master Carton
Emballage Primaire Primary Packaging	Polypropylène / Polypropylene		
	Métal / Metal		
	Papier collant / Sticker		
Secondaire (Sur-emballage) Secondary (On packaging)		Coffret Carton / Cardboard	
		Film rétractable / Shrink film	Papier / Paper
Transport / Transport			Carton / Carboard packaging
			Film Plastique + bande de garantie
			Palette / Palett

INFORMATIONS

Le produit ainsi que les matières premières utilisées pour la fabrication n'ont pas été soumis à un traitement ionisant et/ou

Ne contient pas de matières ayant subi un traitement ionisant.

Au mieux de nos connaissances et selon notre système de traçabilité, aucun de ces ingrédients :

Ne sont des matières génétiquement modifiées.

Ne contiennent d'organismes génétiquement modifiés tels que définis dans la Directive 2001/18/CE.

Ne sont obtenus par l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés tels que définis dans la Directive 2001/18/CE

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation anormale du produit.

Nos services techniques restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

DATE : Février 2020