



940, chemin Le Gheit 06390 Contes
Tél : 04 93 79 10 11 - Fax : 04 93 79 20 17
contact@nicebonbon.com http://www.nicebonbon.com



FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE / TECHNICAL LOGISTICS DATA SHEET

Version 09 2025

Rendez Vous Pastilles GRAINS DE PROVENCE à l'Anis / Anise GRAINS DE PROVENCE

Référence / Supplier 410002
Code douanier / HS Code 17049061

INGRÉDIENTS (FR)

Sucre, Maltodextrine, Régilisse* sans matrine, Arôme naturel d'anis 0,4%, Arôme naturel, Colorant : caramel ordinaire, Enrobage et brillance : amidon de riz, gomme d'acacia, cire de carnauba

Vegan Compatible

*Les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive

INGREDIENTS (GB)

Sugar, Maltodextrin, Licorice* matrine-free, Natural Anise Flavoring 0,4%, Natural Flavoring, Color: Plain Caramel, Coating and Gloss: Rice Starch, Acacia Gum, Carnauba Wax

Vegan Compatible

*People with high blood pressure should avoid excessive consumption.

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1576 KJ / 371 Kcal – Matières grasses 0 g dont Acides Gras Saturés 0 g – Glucides 91 g dont sucres 83 g – Protéines 0 g – Sel 0 g

PORTION (+ :- 61 par boîte)

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (0,262 g)

Énergie 4,13 KJ / 1 Kcal – Matières grasses 0 g dont Acides Gras Saturés 0 g – Glucides 0,24 g dont sucres 0,22 g – Protéines 0 g – Sel 0 g

NUTRITIONAL DATA

Average nutritional values per 100 g : Energy 1576 KJ / 371 Kcal – Fats 0 g among which Saturated Fatty Acid 0 g – Carbohydrates 91 g of which Sugar 83 g – Proteins 0 g – Salt 0 g

SERVING (+ :- 61 per box)

Nutrition facts per 1 serving (0.262 g)

Energy 4.13 KJ / 1 Kcal – Fat 0 g of which Saturated Fatty Acids 0 g – Carbohydrates 0.24 g of which sugars 0.22 g – Protein 0 g – Salt 0 g

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver au sec et à l'abri de la lumière Température : 12/20 °C Humidité : 45%

Durée de vie (à partir de la date de conditionnement des bonbons) : 36 mois (1095 jours)

Durée de vie (départ garanti usine) : 30 mois (900 jours)

La Date de Durabilité Minimale (DDM) étant supérieur à 18 mois, l'indication de l'année est suffisante (cf : Annexe X 1c du règlement (UE) N° 1169/2011 du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011. NB : Pour des raisons d'organisation interne, le format des DDM de nos produits s'écrit en mois et année.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les allergènes majeurs sont précisés dans la liste d'ingrédients, indiqués en caractère gras.
Nos produits peuvent contenir des traces de gluten, soja, lactose ou arachide, présents sur le site de production

CONDITION OF CONSERVATION

Keep dry and protected from light. Temperature: 12/20 °C. Humidity: 45%.

Shelf life (from the date of candy packaging): 36 months (1095 days).

Shelf life (guaranteed from the factory): 30 months (900 days).

Since the Minimum Durability Date (MDD) is greater than 18 months, indicating the year is sufficient (see: Annex X 1c of Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of October 25, 2011). Note: For internal organizational reasons, the format of the MDD of our products is written in month and year.

GENERAL INFORMATION

Major allergens are specified in the ingredient list, indicated in bold.
Our products may contain traces of gluten, soy, lactose or peanuts, present on the production site

RENSEIGNEMENTS LOGISTIQUES / LOGISTICS

	Unité – Boîte / Unit - Box	Coffret / Display	Carton / Master Carton
Nombre d'unités Number of units	1	24	288
Code EAN 13	376015774 0132	376015774 1276	376015774 0378
Hauteur/Height (cm)	1,2	9	28
Largeur/Width (cm)	5	10	22,5
Longueur/Length (cm)	6	12,5	29
Ø			
Poids net / Net weight (Kg)	0,016	0,384	4,608
Poids brut / Gross weight(Kg)	0,031	0,764	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

INFORMATIONS

STATUT OGM

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

- Ne sont des matières génétiquement modifiées
- Ne sont dérivés d'une matière première génétiquement modifiée.
- Ne contiennent pas 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.

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

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. Tout changement intentionnel de procédé de fabrication ou de matière première qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.

ALLÉGATIONS / CERTIFICATIONS :

SANS GÉLATINE : **OUI**

SANS GLUTEN, KASHER, HALAL, VÉGÉTARIEN, VÉGÉTALIENS, BIO : **NON**

INFORMATIONS

GMO STATUS

To the best of our knowledge and traceability system, none of these ingredients:

- Are not genetically modified materials
- Are derived from a genetically modified raw material.
- Do not contain genetically modified organisms as defined in Directive 2001/18/EC.
- Are not obtained through the use of genetically modified organisms as defined in Directive 2001/18/EC.

LIABILITY CLAUSE

This information is written to the best of our knowledge on the date indicated on the document. We cannot be held liable in the event of abnormal use of the product.

Our technical services remain at your disposal for any further information. Any intentional changes in manufacturing processes or raw materials that could alter quality will be notified in a timely manner.

CLAIMS / CERTIFICATIONS :

GELATIN-FREE : **YES**

GLUTEN-FREE, KOSHER, HALAL, VEGETARIAN, VEGAN, ORGANIC : **NO**