

TARTEFRAIS	FEUILLE D'ENREGISTREMENT	EN/1/QUALI/GEN/007
Service Qualité	VALIDATION ETIQUETTES	Date création : 10.10.05 Date révision : 17.07.23 N° version : 20
DIFFUSION : SQ, AA, RD/MP		Page : 1/1

Cf. IT/1/QUALI/GEN/001

Demande de validation à remettre **48 heures minimum** avant la date d'application au service concerné

Date de la demande : 22/01/2024

Emetteur : A-G

Date d'application :

Client : ALL

Imprimeur :

Code 1EMB :

002001530 verso

Coller étiquette

Quantité étiquettes à joindre :

- Impression externe : 4 étiquet
- Impression interne : 1 étiquet

ALL FONDANT

Schokoladenfondantkuchen

Zutaten : Zartbitterschokolade 29% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithine**), **Volleier**, Zucker, **Butter**, **Weizenmehl**, **Backtriebmittel**: Diphosphate, Natriumcarbonate.

In einem Werk hergestellt, in dem auch Schalenfrüchte verarbeitet werde.

Nährwerte für 100g :

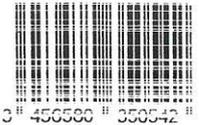
Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiss	Salz
1829kJ 438kcal	26g	16g	44g	38g	2,3g	5,9g	0,24g

Unter Schutzatmosphäre verpackt. Bei +1°C bis +7°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck. Nach dem Öffnen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

HAFNER
9 rue Louis Rochet
14 700 FAI AISE France
SCHOKOLADENFONDANTKUCHEN

Nettogewicht

550g



Eléments à valider par Assist. Qual. Clients	Eléments à valider par Marketing	
<input checked="" type="checkbox"/> Présence dénomination de vente* <input checked="" type="checkbox"/> Liste ingrédients <input checked="" type="checkbox"/> % obligatoires <input checked="" type="checkbox"/> Mentions allergènes <input checked="" type="checkbox"/> Conditionnement (sachet / atmosphère) <input checked="" type="checkbox"/> Quantité nette* <input checked="" type="checkbox"/> Conditions particulières de conservation (délai, T°) <input type="checkbox"/> Mentions complémentaires (congélation, Rainforest Alliance, Bio...) <input checked="" type="checkbox"/> Renvoi à la DLC <input checked="" type="checkbox"/> Etiquetage nutritionnel <input type="checkbox"/> Nutriscore <input type="checkbox"/> Allégations marketing <input type="checkbox"/> Code emballer <input type="checkbox"/> Triman / Consignes de tri Vérifiés le : 23.01.24 Par : MB VISA : Bouillon	<input checked="" type="checkbox"/> Nom ou raison sociale et adresse d'un responsable <input checked="" type="checkbox"/> Gencod (conformité des chiffres) <input checked="" type="checkbox"/> Gencod (vérification lisibilité avec douchette) <input checked="" type="checkbox"/> Dénomination commerciale de vente <input checked="" type="checkbox"/> Quantité nette <input type="checkbox"/> Couleur <input type="checkbox"/> Sens d'enroulement (Nouveau BAT) Vérifiée le : PG Par : VISA : Lylian	Cas des Nouveaux BAT = 1 ^{ère} réception externe Cas des étiquettes étrangères à valider avec le service commercial : validation par service qualité sur la base des éléments communiqués par le service commercial <input type="checkbox"/> Liste ingrédients Vérifiée le : Par : VISA :
Si modification par rapport à la version précédente Etiquette contrôlée sur ligne le : <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme (Inform. Resp.) N° version:	Caristes : mettre à disposition un rouleau dans le bureau des appros pour validation du sens d'enroulement par le Marketing	

Circuit :

Réceptions externes : ouverture par les achats → SQ → Marketing → Libération SQ → infos achats infos emballage infos étiquettes
 Créations/modifications internes : ouverture SQ, M&P ou marketing → SQ → Marketing → SQ transfert informatique M&P

Devenir version précédente :

Destruction des rouleaux sur ligne ou sur plateforme étiquettes

A utiliser jusqu'à épuisement du stock

Transmission des infos

achats

responsable emballage

A utiliser jusqu'au

plateforme étiquettes