

Spécification produit

Article n° 31734
Nom C/8X150GR PATE A SUCRE ROUGE B@H
Date 14/08/2019
Version 1

Déscription produit

FONDANT à ROULER (Rouge)

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
sucre	79,74		
Belgique	betterave sucrière		
eau	6,03		
Belgique	eau		
sirop de glucose	4,70		
Europe	BLÉ		
huile de tournesol non hydrogéné	4,70		
Europe	tournesol		
glycérol	2,84	stabilisant	E422
Europe	colza		
gomme xanthane	0,75	émulsifiant	E415
France	Xanthomonas campestris		
carboxyméthylcellulose sodique	0,67	épaississant	E466
Allemagne			
acide sorbique	0,09	conservateur	E200
Allemagne			
acide citrique	0,09	correcteur d'acidité	E330
Belgique	mélasse de sucre		
vanilline	0,04		
France	synthétique		
carmin	0,03	colorant	E120
Allemagne	cochenille Dactylopius coccus		
lutéine	0,00	colorant	E161b
Allemagne	Calendula officinalis		

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.609,73	Magnesium (mg)	0,90
Valeurs nutritives (kcal)	384,74	Phosphore (mg)	0,10
Totaux protéines (g)	0,05	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,26
Totaux carbohydrates (g)	86,41	Zinc (mg)	0,00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	82,14	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Sucres ajouter (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	2,82	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
Totaux lipides (g)	4,70	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,56	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	1,08	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	3,05	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,09	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	0,57	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Natrium (mg)	30,37	Matière sèche de lait (g)	0,00
Sel (mg)	75,93	Matière grasse de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	1,91	Lactose	0,00
Calcium (mg)	19,58		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux	1.000	10 000	cfu/g	ISO 4833
Bacillus cereus	< 100	1.000	cfu/g	ISO 7932
Moisissures xérophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Levures osmophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	< 10		cfu/g	AFNOR AES 10/03-09/00
Salmonelles spp.		absent/absence	/25g	AFNOR-BDR-07/11-12/05

Données organoleptiques

Aspect visu rolfondant

Couleur rouge. Malgré tous les contrôles la possibilité existe qu'une petite quantité d'une autre couleur est visible , cependant cela n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	18 mois
Température de conservation optimale	5 - 25°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette OÙ carton
Méthode indication numéro de lot	numéro de série interne
Location indication numéro de lot	étiquette (seulement pour bâchettes)
Pâte à sucre doit été protégé contre l'air et la lumière et doit été conservé dans un environnement frais et sec.	

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		film PP	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm		22,70	120,00
	Largeur / cm		15,60	80,00
	Hauteur / cm		6,50	14,40
Poids	kg	0,001	0,080	18,000
Matériaux		PP	Carton	

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 8,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 25,00

Nombre de couches type 1 / palette 8,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 1.600,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 200,00

Unité

poids nets / unité 150,00 g

nombres d'unité 1

"e" applicable ☒

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,...).

La déclaration des arômes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x / 2 heures
metaalFe	☒	(details beschikbaar op aanvraag) mm
metaalNonfe	☒	(détails disponibles sur demande) mm
metaalStainless	☒	(details available on request) mm
Tamis / filtres	☐	
Aimant	☐	
X-ray	☐	
Laser scanner	☐	laser
Autres		visuele controle - contrôle visuel - visual control
Politique objects étrangers	☒	vreemd
Politique verre/plastique	☒	glas

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Khorasantarwe	-	-
7	1	AW	Gluten	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	-
15	8.2	SH	Noisettes	-	-
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à cocques	-	-
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable p

Ranson NV - Generaal Deprezstraat 16 - 8530 Harelbeke (Stasegem)
Belgium - Phone +0032 56 23 70 70 - www.ranson.be