

## Le Fondant des Chefs



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>Fondant</b>
DESCRIPTION	Pâte blanche homogène à base de saccharose finement cristallisé et de sirop de glucose
POIDS NET	<b>1,000 kg</b> <b>7,000 kg</b> <b>15,000 kg (seau)</b> <b>15,000 kg (carton)</b>
DDM	12 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec (entre 15°C et 25°C max).
CODE PRODUIT	<b>253 (1 kg)</b> <b>18112 (7 kg)</b> <b>256 (seau 15kg)</b> <b>7227 (carton 15kg)</b>
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Belgique
CODE DOUANIER	1704.9099

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, sirop de glucose, eau.

### PRECAUTION D'EMPLOI

Prendre la quantité nécessaire et chauffer doucement (si possible à 35°C au bain marie).

## 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanche
ASPECT	Pâte - dur à molle en fonction de la température
ODEUR	Sucre
GOUT	Sucre

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
BRIX (20°C)	87,5 – 88,5°B	-
Matière sèche (20°C)	87,0 – 88,0%	-
pH	5,0 – 7,5	-
Taille des cristaux	20 µm	30 µm
Teneur en sulfites	-	Max 10 ppm

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1488 kJ – 350 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>0,0 g</b> <b>0,0 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>87,5 g</b> <b>77,0 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>0,0 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,0 g</b>

### 5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES MESOPHILES TOTALES	<200 UFC/g
LEVURES	<10 UFC/g
MOISSISSURES	<10 UFC/g

6. CONDITIONNEMENT					
	UVC : Seau 1kg	Colis : 6x1kg	UVC : Seau 7kg	UVC : Seau 15kg	UVC : Carton 15kg
<b>EAN 13/14</b>	3663327001074	13663327001071	3663327000145	3663327000138	3663327000152
<b>POIDS NET (kg)</b>	1,000 kg	6,000 kg	7,000 kg	15,000 kg	15,000 kg
<b>POIDS BRUT (kg)</b>	1,025 kg	6,250 kg	7,300 kg	15,500 kg	15,500 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h) en mm</b>	125x125x118	235x355x130	240x240x171	292x292x222	250x390x140
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		6			
PALETTISATION					
<b>POIDS NET (kg)</b>		432 kg	490 kg	660 kg	750 kg
<b>POIDS BRUT (kg)</b>		450 kg	515 kg	682 kg	775 kg
<b>DIMENSIONS PALETTE (L x l x h) en cm</b>		80x120x150	80x120x180	80x120x110	80x120x90
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>		9	14	11	10
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>		8	5	4	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>		72	70	44	50

7. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES)



## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.