

INFORMATION - PRODUIT

Nom du article	CREME ALL ROUND RSPO-SG
Numéro d' article / EAN	023616702000 / 8712789103125
Description/ application	Améliorant de panification en pâte
Méthode / dosage	2% sur poids de la farine
Caractères physique	Matières sèches 94% Forme de pate Forme sèche De couleur crème
Date limite	9 mois
Stockage	Au sec, à une température de 15-20°C
Emballage	Seau
Poids net	20 KG
Palette	Palette en bois Euro Epal 80x120
Articles par palette	32
Date recette	30-09-2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	%	Pays d'origine
huile végétale (palme, colza)	50	AT, AU, BE, BG, BR, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB, GR, GT, HR, HU, ID, IE, LT, LU, LV, MY, NL, PG, PL, RO, RS, SE, SI
farine de FROMENT	40	DE, FR, NL, SE
émulsifiant (E471)	8	DK, MY
arôme (goût de beurre)	<1	NL
agent de traitement de la farine (E300)	<1	CN
xylanase* (BLÉ)	<1	DK
amylase* (BLÉ)	<1	DK, FR
* auxiliaire technologique		
Les pourcentages mentionnés ci-dessus concernent des nombres arrondis. Tous au-dessus de 10% est exprimé en multiples de 5. Nos produits sont conformes aux directives de l'UE.		

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Nutriments		Valeur(s)	
Énergie	kJ	2774.2	kJ/100g
	Kcal	670.3	Kcal/100g
Graisses	Total	59.5	g/100g
	acides gras saturés	24.0	g/100g
	acides gras mono-insaturés	25.7	g/100g
	acides gras polyinsaturés	9.7	g/100g
	végétal	59.5	g/100g
	animal	0.0	g/100g
	Acides gras trans	0.2	g/100g
Glucides	Total	29.0	g/100g
	sucres	0.4	g/100g
	monosaccharide	0.4	g/100g
	disaccharide	0.0	g/100g
	polyols	0.0	g/100g
	polysaccharide	27.9	g/100g
Protéines	Total	4.3	g/100g
	végétal	4.3	g/100g
	animal	0.0	g/100g
Fibres alimentaires	Total	0.8	g/100g
Sel	Total	0.00	g/100g
	sel ajouté	0.00	g/100g
Eau		6.3	g/100g
Alcool (éthanol)		0.0	g/100g
Acides et sels		0.3	g/100g
Teneur totale		100	g/100g

Données sont calculées selon la Loi sur le contrôle de qualité du produit.

Les matières premières naturelles du produit entraînent des fluctuations.

Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs.

Les informations produit peuvent changer en cas de modification de la composition du produit.

ALLERGÈNES

Allergènes conformément aux règlements UE	Dans la recette	Contamination à partir des matières premières et/ou de la ligne de production	À l'usine
Gluten	Présent	-	Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Présent	-	Présent
Seigle	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Orge	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Avoine	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Lait (compris le lactose)	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Absent	Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Présent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Microorganisme	Valeur limite (ufc/g)	Limite de rejet (ufc/g)
Dénombrement des germes viables totaux	40.000	5,000,000
Levures et moisissures	10.000	3,0000
Bacillus Cereus	1.000	3,000
Staphylococcus aureus	100	100,000

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisation générale	Traitement thermique obligatoire avant consommation humaine
Système AQ	Sonneveld est certifié BRCGS.
Risques liés aux matières premières	Sonneveld est certifié Riskplaza audit+.
Contaminants	Conformité aux Règlements (CE) 2023/915, (CE) 2024/1022 et (CE) 396/2005.
Absence d'OGM	Non soumis à étiquetage selon les Règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.
Emballage	Conformité aux Règlements (CE) 1935/2004, (CE) 1895/2005, (CE) 2023/2006, (CE) 10/2011, (CE) 2020/1245 et (CE) 94/62.
Attestation de non-ionisation	Les matières premières et le produit final ne sont pas exposés au rayonnement gamma.
Corps étrangers	Conformément à l'article 14 du règlement (CE) 178/2002.

DONNÉES D'ADÉQUATION

Végétarien	Oui
Végan	Oui
Bio *	Non
Halal *	Agréé
Casher *	Non
RSPO *	Segregated (SG)
Numéro RSPO	4-0602-15-000-00
*Cela concerne les produits certifiés. Voir le site Web pour les certificats actuels.	

PRODUCT INFORMATION

Nom du article	CREME ALL ROUND RSPO-SG
Numéro d' article / EAN	023616702000 / 8712789103125
Description/ application	Breadimprover in paste form

Result

GHG emissions	20 kg	1 kg	%
Ingredients	43.081	2.154	89.655%
Transport	2.801	0.140	5.830%
Packaging	1.430	0.071	2.975%
Processing	0.740	0.037	1.540%
Total GHG emissions (kg CO2e)	48.052	2.403	100.000%

Disclaimer

- We use on literature based and validated data from the Research Institutes of Sweden (RISE). After our investigation almost all our suppliers do not have validated own data.
- Since not all raw materials have validated data in RISE, we use values of similar raw materials. The carbon footprint value is therefore only an approximation. We do this only for raw materials that contribute to less than 5% of the GHG. Therefore we have only an approximate value.
- We report Scope 1 and Scope 2, i.e., scope 1 = own activities, scope 2 = used energy from third parties. Scope 3 – activities by other parties in the value chain - is still in development and only partially reported. Transport from the primary production location to our supplier/ Sonneveld is known and reported. Transport from Sonneveld warehouses to customer is not reported.
- Waste of raw materials and packaging during production is based on production locations and are used in the calculation.
- We estimate that the data reported here approach the actual GHG values for 80%. Comparisons of GHG emissions between products (relative comparison) are more accurate.