

**FICHE TECHNIQUE****FONDANT KING ca15kg**

Article n°: 42217321

Code: 163

Version: 03/10/2022

Remplace version: 31/03/2020

Description du produit

Le produit est une pâte blanche, homogène et solide, comprenant des fins cristaux de saccharose et du sirop de glucose avec un goût doux et neutre.

Le produit est un fondant développé pour glaçage, fourrage et confiserie.

Liste des ingrédients

sucres, sirop de glucose, eau

Spécifications

	Min.	Max.	Méthode d'analyse
Brix (° à 20 °C)	88,6	89,6	Digital refractometer, 20°C
Matière sèche (%)	88,1	89,1	
pH	4	7	Electrometric
Couleur (Icumsa)		30	
SO ₂ (mg/kg)		10	HPIC, conductivity
Fructose (% sur MS)		1	HPLC, RI detection
Glucose (% sur MS)	2	4,5	HPLC, RI detection
Saccharose/maltose(%surMS)	82	88	HPLC, RI detection
Sucres supérieurs (% sur MS)	9	14,5	HPLC, RI detection

Microbiologiques

	Max.	Méthode d'analyse
Mésophiles (UFC/10 g)	200	Plate count agar
Levures (UFC/10 g)	10	O.G.Y.E. agar
Moisissures (UFC/10 g)	10	O.G.Y.E. agar

Informations

	Valeur
Code Tarif Douanier:	1704.9051

FICHE TECHNIQUE
FONDANT KING ca15kg

Article n°: 42217321

Code: 163

Version: 03/10/2022

Remplace version: 31/03/2020

Valeurs nutritionnelles (moyenne en gram par 100 g produit) (calculé)

	Valeur
La valeur énergétique	1506 kJ / 354 kCal
Graisses	0,0
- Acides gras saturés	0,0
- Acides gras mono-insaturés	0,0
- Acides gras polyinsaturés	0,0
- Acides gras trans	0,0
Glucides	88,6
- Sucres (mono- et disaccharides)	78,9
- Polyols	0,0
- Amidon	0,0
Fibres alimentaires	0,0
Protéines	0,0
Sel	< 0,01

Convenable à

	convenable	certifié
Kascher	✓	✓
Halal	✓	✓
Végétarisme	✓	✗
Véganisme	✓	✗

Version:

03/10/2022 Révision de la fiche technique. Pas de changements à l'égard de la version: 31/01/2020

FICHE TECHNIQUE
FONDANT KING ca15kg
Déclaration LeDa

LeDa code	Allergène	GS1 code	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (+ recette sans) (K)	Inconnu (O)
Obligatoire des allergènes			✓			
1.1 Blé		UW	✓			
1.2 Seigle		NR	✓			
1.3 Orge		GB	✓			
1.4 Avoine		GO	✓			
1.5 Epeautre		GS	✓			
1.6 Kamut		GK	✓			
1 Gluten		AW	✓			
2.0 Crustacés		AC	✓			
3.0 Œuf		AE	✓			
4.0 Poissons		AF	✓			
5.0 Arachides / cacahuètes		AP	✓			
6.0 Soja		AY	✓			
7.0 Lait de vache		AM	✓			
8.1 Amandes		SA	✓			
8.2 Noisettes		SH	✓			
8.3 Noix		SW	✓			
8.4 Noix de cajou		SC	✓			
8.5 Noix de pécan		SP	✓			
8.6 Noix de Brésil		SR	✓			
8.7 Pistaches		ST	✓			
8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland		SM	✓			
8 Fruits à coques		AN	✓			
9.0 Céleri		BC	✓			
10.0 Moutarde		BM	✓			
11.0 Graines de sésame		AS	✓			
12.0 Anhydre sulfureux et sulfites (E220 - E228)		AU	✓			
plus de 10 mg/kg ou 10/ mg/litre exprimées en SO ₂			✓			
13.0 Lupin		NL	✓			
14.0 Mollusques		UM	✓			
Allergènes supplémentaires			✓			
20.0 Lactose		ML	✓			
21.0 Cacao		NC	✓			
22.0 Glutamate (E620 - E625)		MG	✓			
23.0 Poulet		MK	✓			
24.0 Coriandre		NK	✓			
25.0 Mais		NM	✓			
26.0 Légumineuse		NP	✓			
27.0 Bœuf		MC	✓			
28.0 Porc		MP	✓			
29.0 Carotte		NW	✓			



FICHE TECHNIQUE

FONDANT KING ca15kg

Article n°: 42217321

Code: 163

Version: 03/10/2022

Remplace version: 31/03/2020

Conditionnement, conservation et la date de durabilité minimale

Le produit doit être conservé dans un endroit sec et de préférence à une température entre 15 - 25 °C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production.

Déclaration - OGM

Lebbe Sugar Specialties déclare d'utiliser uniquement des matières premières non - Génétiquement Modifiées (non-OGM) dans ces produits. Par conséquent, les produits sont non-OGM, comme indiqué dans les règlements (CE) N° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés et N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage.

Nous ne portons pas de préjudice vis-à-vis des modifications génétiques modernes et suivons de près les développements scientifiques. Chaque décision future, concernant l'utilisation de telles techniques dans notre industrie, ne sera prise qu'après des considérations scientifiques nécessaires et concluantes, sous garantie stricte de sécurité, dans le meilleur intérêt de nos clients, tout en respectant les réglementations légales.

Évidemment nous tiendrons nos clients au courant de toute évolution dans cette matière.

Autres déclarations

- Le produit ne contient pas d'alcool;
- Le produit ne contient pas des édulcorants;
- Ni le produit, ni les ingrédients n'ont subi un traitement ionisant.
- Fiche de données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.

Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit.

Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.