

**FICHE TECHNIQUE****FONDALEB FONDANT 73/0163 ca15kg**

Article n°: 42218530

Code: 163A

Version: 16/01/2017

Remplace version: 17/10/2016

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

sucre, 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	5	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 (CFU/10g)	200	Plate count agar
Levures (CFU/10g)	10	O.G.Y.E. agar
Moisissures (CFU/10g)	10	O.G.Y.E. agar

Informations	Valeur
Code Tarif Douanier:	1704.9051

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.

**FICHE TECHNIQUE****FONDALEB FONDANT 73/0163 ca15kg**

Article n°: 42218530

Code: 163A

Version: 16/01/2017

Remplace version: 17/10/2016

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
Maladie cœliaque	✓	✗
Intolérance au lactose	✓	✗
Kascher	✓	✓
Halal	✓	✓
Végétarisme	✓	✗
Véganisme	✓	✗
Convenable à une allergie noix/graine	✓	✗

Version:

16/01/2017 Le produit est certifié Halal.

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.





FICHE TECHNIQUE

FONDALEB FONDANT 73/0163 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) plus de 10 mg/kg ou 10/ mg/litre exprimées en SO ₂	AU	✓			
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	✓			

(*) Uniquement destiné à la contamination croisée

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.





FICHE TECHNIQUE

FONDALEB FONDANT 73/0163 ca15kg

Article n°: 42218530

Code: 163A

Version: 16/01/2017

Remplace version: 17/10/2016

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 conséquence, 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.

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.

