

FICHE TECHNIQUE

Choco Fondant (seau 1x15kg)

V2.01
valable à pd: 15/10/2020

massepain sleeubus

amandel- & suikerproducten

numéro article: 410.101
code EAN article: 5425003280405

Description du produit

fondant contenant du cacao destinés à la décoration de pâtisserie

Spécifications du produit

GOUT	chocolat, sucre	ODEUR	chocolat
ASPECT VISUEL	pâte solide	COULEUR	brun
STRUCTURE	pâte solide		

Ingrédients

sucres (80%), glucose (7%), eau (9%), cacao (4%), vanille (<0,1%),

conservateur(s): sorbate de potassium

Valeurs nutritionnels (par 100g)

VALEUR ENERGETIQUE	350 KJ	[1465kcal]
MATIERES GRASSES	0,6 cal	
- acides gras saturés	0,4 g	
- acides gras mono-insaturés	g	
- acides gras poly-insaturés	g	
GLUCIDES	85,3 g	
- sucres	85,3 g	
- polyols	g	
- amidon	g	
FIBRES ALIMENTAIRES	1,1 g	
PROTEINES	0,7 g	
SEL	<0,01 g	

Information microbiologique

QUANTITE TOT. DE GERMES	à 30°C (ISO 4833-1)	valeur maximale / g:	50.000
LEVURES	à 25°C (ISO 21527-1)	valeur maximale / g:	100
MOISSISSURE	à 25°C (ISO 21527-2)	valeur maximale / g:	100

Information diététique

Ce produit peut être consommé dans une régime de...

L'ALIMENTATION COELIAQUE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU LACTOSE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU GLUTEN	oui
KOSHER	oui
HALAL	oui
VEGAN	oui
BIO/ORGANIC	non
FAIR TRADE	non

Information allergènes

selon réglementation EU 1169 / 2011

	PRODUIT	LIGNE DE PRODUCTION	FABRIQUE
1. CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	non	non	non
1.1 Blé	non	non	non
1.2 Seigle	non	non	non
1.3 Orge	non	non	non
1.4 Avoine	non	non	non
1.5 Epeautre	non	non	non
1.6 Kamut	non	non	non
2. CRUSTACES	non	non	non
3. OEUF	non	non	non
4. POISSON	non	non	non
5. ARACHIDES (CACAHOUETE)	non	non	non
6. SOJA	non	non	oui
7. LAIT	non	non	non
8. FRUITS A COQUE	non	non	oui
8.1 Amande	non	non	oui
8.2 Noisette	non	non	oui
8.3 Noix	non	non	non
8.4 Noix de cajou	non	non	non
8.5 Noix pécan	non	non	non
8.6 Noix du Brésil	non	non	non
8.7 Pistache	non	non	non
8.8 Noix de macadamia	non	non	non
9. CELERI	non	non	non
10. MOUTARDE	non	non	non
11. SESAME	non	non	non
12. ANHYDRIDE SULFUREUX & SULFITES	non	non	non
13. LUPIN	non	non	non
14. MOLLUSQUES	non	non	non
15. CACAO	oui	oui	oui

Recommandations pour la conservation et le transport

Conservation: 9 mois (272 jours)

Conditions stockage: Conserver au sec dans son emballage d'origine fermé dans un environnement propre et sombre. Conditions de stockage idéales entre 11 ° C et 18 ° C; maximum 21 ° C

Informations de qualité

DECLARATION OGM

Nous confirmons que ce produit ne contient pas d'ingrédients, additifs ni aromes qui contiennent ou sont dérivés d'organismes génétiquement modifiés, raison pour laquelle il n'y a pas besoin d'étiquetage OGM spécifique selon la législation Européenne actuelle.

DECLARATION IONISATION

Le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements comportant l'utilisation de rayons ionisants

SYSTEME DE QUALITE

Massepain Sleeubus BV a été certifié IFS Food 6.0 pour ces produits d'amandes, fondants et chocolat et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par SGS.

Massepain Sleeubus BV a été certifié BIO (BE-BIO-01) pour ces produits de sucre et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par Certisys.

Informations legales

CODE GN	1806.9060
DESCRIPTION GN	Chocolat et autres recettes pour la consommation humaine contenant du cacao : pâte contenant le cacao, en conditionnement primaire d'un contenu net de 1 kg ou plus.

Informations sur l'emballage

Unité de distribution:	seau 15 kg	Poids net:	15.000 g
		Poids brut:	15.152 g

Palletisation:

TYPE PALETTE	EUR-palette	POIDS NET PALETTE	660 kg
UDD PAR COUCHE	11	POIDS BRUT PALETTE	674 kg
COUCHES PAR PALETTE	4		
TOTAL UDD PAR PALETTE	44		

EMBALLAGE PRIMAIRE

TYPE EMBALLAGE	seau en polypropylène rouge	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H

EMBALLAGE SECUNDAIRE

TYPE EMBALLAGE		POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE		POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE	5425003280405	L x L x H

EMBALLAGE TERTIAIRE

TYPE EMBALLAGE	-	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE		POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H

EMBALLAGE QUARTAIRE

TYPE EMBALLAGE	-	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE		POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H

DISCLAIMER:

The information in this document is, to the best of our knowledge, accurate on the date of publishing. In all cases it is the responsibility of the customer to verify the applicability of this information or the suitability of each product for further processing within their operational reality. All information is valid for revision. This document is electronically generated and thus not undersigned. In case of doubt regarding the correctness of data in this document, the Dutch version always has precedence on the French or English version of this technical sheet.