

FIGHE TECHNIQUE

massepain 33/67 (33%) rose

version: V2.03

valable à pd: 30/04/2026

massepain sleeubus

amandel- & suikerproducten

numéro article: 130.005-01
code EAN article: 0542500328123

Description du produit

massepain contenant 33% amandes origine Portugal/Espagne destinées à la transformation

Spécifications du produit

GOUT	amande, sucre	ODEUR	amande
ASPECT VISUEL	pâte moulable	COULEUR	rose
STRUCTURE	pâte moulable		

Ingrédients

amande (33%), saccharose (67%), stabilisateur: invertase (<0,1%), colorant: E122 110 (<0,1%),

conservateur(s): sorbate de potassium (<0,1%)

Valeurs nutritionnels (par 100g)

VALEUR ENERGETIQUE	1829 KJ	(435kcal)
MATIERES GRASSES	15,7 g	
- acides gras saturés	1,4 g	
- acides gras mono-insaturés	g	
- acides gras poly-insaturés	g	
GLUCIDES	66,6 g	
- sucres	66,1 g	
- polyols	g	
- amidon	g	
FIBRES ALIMENTAIRES	2,2 g	
PROTEINES	6,2 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	CERTIFIED OU pareve
HALAL	oui	CERTIFIED HAS23201
VEGAN	oui	
BIO/ORGANIC	non	
FAIR TRADE	non	

Information allergènes

selon réglementation EU 1169 / 2011

1. CEREALES CONTENANT DU GLUTEN

1.1 Blé

1.2 Seigle

1.3 Orge

1.4 Avoine

1.5 Epeautre

1.6 Kamut

2. CRUSTACES**3. OEUF****4. POISSON****5. ARACHIDES (CACAHOUETE)****6. SOJA****7. LAIT****8. FRUITS A COQUE**

8.1 Amande

8.2 Noisette

8.3 Noix

8.4 Noix de cajou

8.5 Noix pécan

8.6 Noix du Brésil

8.7 Pistache

8.8 Noix de macadamia

9. CELERI**10. MOUTARDE****11. SESAME****12. ANHYDRIDE SULFUREUX & SULFITES****13. LUPIN****14. MOLLUSQUES****15. CACAO**

	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	oui	oui	oui
8.1 Amande	oui	oui	oui
8.2 Noisette	non	oui	oui
8.3 Noix	non	non	non
8.4 Noix de cajou	non	oui	oui
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	non	non	oui

Recommandations pour la conservation et le transport

Conservation: 9 mois (272 jours)

Conditions stockage: Gardez dans un endroit 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 arômes 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 pour ces produits d'amandes, fondants et chocolat et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle.

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.

Informations legales

CODE GN	1704.9051
DESCRIPTION GN	Confiserie sans cacao: autres: pâtes et produits alimentaires, y compris le massepain, en conditionnement primaire d'un contenu net de 1 kg ou plus.

Informations sur l'emballage

Unité de distribution:	boîte 5 kg	Poids net:	5.000 g
		Poids brut:	5.045 g

Palletisation:

TYPE PALETTE	EUR-palette	POIDS NET PALETTE	700 kg
UDD PAR COUCHE	20	POIDS BRUT PALETTE	714 kg
COUCHES PAR PALETTE	7		
TOTAL UDD PAR PALETTE	140		

EMBALLAGE PRIMAIRE

TYPE EMBALLAGE	sac en polyéthylène 5% bleu	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H

EMBALLAGE SECONDAIRE

TYPE EMBALLAGE	boîte en carton ondulé imprimé en vert	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE	542500328123	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.