

FIGHE TECHNIQUE

Broyage 50/50 (1x7kg)

version: V2.03

valable à pd: 30/04/2026

massepain sleeubus

amandel- & suikerproducten

numéro article: 210.003
code EAN article: 5425003281273

Description du produit

50% amandes moulues mélangé avec sucre (origine: Espagne) destinées à la transformation

Spécifications du produit

| | | | |
|---------------|-----------------|---------|--------|
| GOUT | saveur d'amande | ODEUR | amande |
| ASPECT VISUEL | poudre | COULEUR | blanc |
| STRUCTURE | poudre | | |

Ingrédients

amande (50%), saccharose (50%),

conservateur(s):

Valeurs nutritionnels (par 100g)

| | | |
|------------------------------|---------|-----------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 2096 KJ | (501kcal) |
| MATIERES GRASSES | 28 g | |
| - acides gras saturés | 2,2 g | |
| - acides gras mono-insaturés | g | |
| - acides gras poly-insaturés | g | |
| GLUCIDES | 52 g | |
| - sucres | 51,5 g | |
| - polyols | g | |
| - amidon | g | |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 3,4 g | |
| PROTEINES | 12,5 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 | non | oui |
| 8.5 Noix pécan | non | non | non |
| 8.6 Noix du Brésil | non | non | non |
| 8.7 Pistache | non | oui | oui |
| 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 | 0802.1290 |
| DESCRIPTION GN | Suikerwerk zonder cacao : ander |

Informations sur l'emballage

| | | | |
|------------------------|-----------|-------------|---------|
| Unité de distribution: | boîte 7kg | Poids net: | 7.000 g |
| | | Poids brut: | 7.306 g |

Palletisation:

| | | | |
|-----------------------|-------------|--------------------|--------|
| TYPE PALETTE | EUR-palette | POIDS NET PALETTE | 385 kg |
| UDD PAR COUCHE | 11 | POIDS BRUT PALETTE | 416 kg |
| COUCHES PAR PALETTE | 5 | | |
| TOTAL UDD PAR PALETTE | 55 | | |

EMBALLAGE PRIMAIRE

| | | | |
|----------------------|-----------------------------|------------|--------------------|
| TYPE EMBALLAGE | sac en polyéthylène 5% bleu | POIDS NET | 7.000 g |
| PIECES PAR EMBALLAGE | 1 | POIDS BRUT | 7.024 g |
| CODE EAN EMBALLAGE | | L x L x H | 33,0 x 26,0 x 50,0 |

EMBALLAGE SECONDAIRE

| | | | |
|----------------------|-----------------------------------------|------------|--------------------|
| TYPE EMBALLAGE | boîte en carton ondulé imprimé en rouge | POIDS NET | 7.000 g |
| PIECES PAR EMBALLAGE | 1 | POIDS BRUT | 7.306 g |
| CODE EAN EMBALLAGE | 5425003281273 | L x L x H | 33,0 x 26,0 x 50,0 |

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.