

BVB ST ALLERY LUX SG 1X25KG

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 405086

Dénomination commerciale Améliorant de pain



Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, en proportion variable), dextrose, sucre, beurre (LAIT), émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arômes, enzymes, colorant (caroténoïdes), enzymes (BLÉ), farine (BLÉ), amidon (BLÉ), eau, dextrine. Teneur en matière grasse : 59 %.

Peut contenir des traces de: soja.

Information générale

Nomenclature douanière 21069098

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: Absence par g
Enterobacteriaceae: < 10/g
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Moisissures: < 10/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: Absence par g
Flore mésophile aérobie totale: < 5000/g
Levures: < 100/g

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Non
Végétarien	Oui
palme durable	RSPO SG

Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
------	------------------------------

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	34
SFC 20°C	18
SFC 25°C	12
SFC 30°C	8
SFC 35°C	5
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	2,37 g/100g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	2848 kJ		285 kJ	3
énergie	688 kcal		69 kcal	3
matières grasses dont:	59 g		5,9 g	8
- acides gras saturés	28 g		2,8 g	14
- acides gras mono-insaturés	24 g		2,4 g	
- acides gras polyinsaturés	7,1 g		0,7 g	
glucides dont:	38 g		3,8 g	1
- sucres	38 g		3,8 g	4
fibres alimentaires	0 g		0 g	
protéines	< 0,5 g		0 g	0
sel	< 0,01 g		< 0,01 g	0
vitamine A	281 µg	35	28,1 µg	

* 1 portion = 10 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: soja.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire

Seau (Plastique_PP 5)
Feuillet de couverture (Plastique_PP 5)
Couvercle (Plastique_PP 5)
Etiquette (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81)

Emballage secondaire

EDU (Seau)

GTIN 5410093130822
poids net 25,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m) 0,385 X 0,385 X 0,389

unité de vente

poids net 25,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m) 0,385 X 0,385 X 0,389

Détails de la palettisation

GTIN	5410093117137
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	6
Nombre couche / palette	3
Nombre EDU / palette	18
Poids net total palette	450 kg
Poids brut total palette	489 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,328

Détails de la palettisation	Etiquette (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
------------------------------------	--

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Conserver au frais après ouverture	Non
Durée de conservation après production	7 (mois)
Conditions de stockage	température ambiante , sec et à l'obscurité

Identification

Déclaration DLUO/DLC EDU	(MM.JJJJ)
Déclaration code production EDU	L(JWDN) + UU.MM

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRC & IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)