

INFORMATION - PRODUIT

Nom du article	VITASON DEENS ROGGE (100%)
Numéro d' article / EAN	050790502000 / 8712789109738
Description/ application	Mix pour la préparation de pains multicéréales
Méthode / dosage	100% de mix, env. 60% d'eau, 1,7 % de levure
Caractères physique	Matières sèches 88% Forme de poudre Legere formation poussiéreuse De couleur marron clair
Date limite	9 mois
Stockage	À conserver au frais et au sec
Emballage	Sac multiface
Poids net	20 KG
Palette	Palette en bois 100*120
Articles par palette	40
Date recette	24-02-2026

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	%	Pays d'origine
farine de SEIGLE	40	DE, NL
farine de FROMENT	20	DE, FR, NL
farine de malt (ORGE)	7	DE
graines de tournesol	6	BG
flocons de SEIGLE	6	CZ, DE, DK, EE, FI, FR, LT, LV, PL, SE
graines de lin	6	DE, IN, KZ, MD, PL, SE
flocons d'ORGE	4	CZ, DE, DK, EE, FI, FR, LT, LV, PL, SE
levain de SEIGLE en poudre	3	CZ, DE, NL, PL
flocons d'AVOINE	3	CZ, DE, DK, EE, FI, FR, LT, LV, PL, SE
huile végétale (colza)	2	
sel	1.50	NL
flocons de BLÉ	1	CZ, DE, DK, EE, FI, FR, LT, LV, PL, SE
gluten de BLÉ	<1	DE
xylanase* (BLÉ)	<1	DK
* auxiliaire technologique		
Les pourcentages mentionnés ci-dessus concernent des nombres arrondis. Tous au-dessus de 10% est exprimé en multiples de 5. Nos produits sont conformes aux directives de l'UE.		

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Nutriments		Valeur(s)	
Énergie	kJ	1545.6	kJ/100g
	Kcal	367.6	Kcal/100g
Graisses	Total	9.2	g/100g
	acides gras saturés	1.0	g/100g
	acides gras mono-insaturés	3.0	g/100g
	acides gras polyinsaturés	4.9	g/100g
	végétal	9.2	g/100g
	animal	0.0	g/100g
	Acides gras trans	0.0	g/100g
Glucides	Total	55.5	g/100g
	sucres	1.7	g/100g
	monosaccharide	1.4	g/100g
	disaccharide	0.3	g/100g
	polyols	0.0	g/100g
	polysaccharide	53.6	g/100g
Protéines	Total	10.4	g/100g
	végétal	10.4	g/100g
	animal	0.0	g/100g
Fibres alimentaires	Total	10.3	g/100g
Sel	Total	1.53	g/100g
	sel ajouté	1.50	g/100g
Eau		12.3	g/100g
Alcool (éthanol)		0.0	g/100g
Acides et sels		2.3	g/100g
Teneur totale		100	g/100g

Données sont calculées selon la Loi sur le contrôle de qualité du produit.

Les matières premières naturelles du produit entraînent des fluctuations.

Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs.

Les informations produit peuvent changer en cas de modification de la composition du produit.

ALLERGÈNES

Allergènes conformément aux règlements UE	Dans la recette	Contamination à partir des matières premières et/ou de la ligne de production	À l'usine
Gluten	Présent	-	Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Présent	-	Présent
Seigle	Présent	-	Présent
Orge	Présent	-	Présent
Avoine	Présent	-	Présent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Lait (compris le lactose)	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Microorganisme	Valeur limite (ufc/g)	Limite de rejet (ufc/g)
Dénombrement des germes viables totaux	100.000	5,000,000
Levures et moisissures	1.000	3,0000
Bacillus Cereus	1.000	3,000
Staphylococcus aureus	< 100	100,000

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisation générale	Traitement thermique obligatoire avant consommation humaine
Système AQ	Sonneveld est certifié BRCGS.
Risques liés aux matières premières	Sonneveld est certifié Riskplaza audit+.
Contaminants	Conformité aux Règlements (CE) 2023/915, (CE) 2024/1022 et (CE) 396/2005.
Absence d'OGM	Non soumis à étiquetage selon les Règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.
Emballage	Conformité aux Règlements (CE) 1935/2004, (CE) 1895/2005, (CE) 2023/2006, (CE) 10/2011, (CE) 2020/1245 et (CE) 94/62.
Attestation de non-ionisation	Les matières premières et le produit final ne sont pas exposés au rayonnement gamma.
Corps étrangers	Conformément à l'article 14 du règlement (CE) 178/2002.

DONNÉES D'ADÉQUATION

Végétarien	Oui
Végan	Oui
Bio *	Non
Halal *	Agréé
Casher *	Non
RSPO *	
Numéro RSPO	
*Cela concerne les produits certifiés. Voir le site Web pour les certificats actuels.	

PRODUCT INFORMATION

Nom du article	VITASON DEENS ROGGE (100%)
Numéro d' article / EAN	050790502000 / 8712789109738
Description/ application	Mix for the preparation of multigrain bread

Result

GHG emissions	20 kg	1 kg	%
Ingredients	17.064	0.853	86.515%
Transport	1.815	0.091	9.200%
Packaging	0.105	0.005	0.533%
Processing	0.740	0.037	3.752%
Total GHG emissions (kg CO2e)	19.724	0.986	100.000%

Disclaimer

- We use on literature based and validated data from the Research Institutes of Sweden (RISE). After our investigation almost all our suppliers do not have validated own data.
 - Since not all raw materials have validated data in RISE, we use values of similar raw materials. The carbon footprint value is therefore only an approximation. We do this only for raw materials that contribute to less than 5% of the GHG. Therefore we have only an approximate value.
 - We report Scope 1 and Scope 2, i.e., scope 1 = own activities, scope 2 = used energy from third parties. Scope 3 – activities by other parties in the value chain - is still in development and only partially reported. Transport from the primary production location to our supplier/ Sonneveld is known and reported. Transport from Sonneveld warehouses to customer is not reported.
 - Waste of raw materials and packaging during production is based on production locations and are used in the calculation.
- We estimate that the data reported here approach the actual GHG values for 80%. Comparisons of GHG emissions between products (relative comparison) are more accurate.