

INFORMATION - PRODUIT

Nom du article	CREME CLASSIC RSPO-SG
Numéro d' article / EAN	031887702000 / 8712789106584
Description/ application	Améliorant de panification pour la préparation de pains à sandwich et autres variétés de pains spéciaux
Méthode / dosage	15-20% sur poids de la farine
Caractères physique	Matières sèches 96% Forme de pate Forme sèche De couleur crème
Date limite	9 mois
Stockage	Au sec, à une température de 15-20°C
Emballage	Seau
Poids net	20 KG
Palette	Palette en bois 100*120
Articles par palette	44
Date recette	30-09-2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	%	Pays d'origine
huile végétale (palme, colza)	50	AE, AR, AT, AU, BE, BG, BR, CA, CZ, DE, DK, FR, GB, GT, HU, ID, KZ, LT, LV, MD, MY, PG, PL, RO, RS, SK, UA, US, UY, ZA
farine de FROMENT	25	DE, FR, NL, SE
sucre	20	FR, NL
émulsifiant (E471)	6	DK, MY
sirop de glucose déshydraté (maïs)	1	FR, NL
agent de traitement de la farine (E300, E920)	<1	CN, JP
amylase* (BLÉ)	<1	DK, FR
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	2732.1	kJ/100g
	Kcal	659.1	Kcal/100g
Graisses	Total	55.1	g/100g
	acides gras saturés	21.5	g/100g
	acides gras mono-insaturés	24.5	g/100g
	acides gras polyinsaturés	9.1	g/100g
	végétal	55.1	g/100g
	animal	0.0	g/100g
	Acides gras trans	0.2	g/100g
Glucides	Total	37.8	g/100g
	sucres	19.3	g/100g
	monosaccharide	0.3	g/100g
	disaccharide	19.0	g/100g
	polyols	0.0	g/100g
	polysaccharide	18.3	g/100g
Protéines	Total	2.6	g/100g
	végétal	2.6	g/100g
	animal	0.0	g/100g
Fibres alimentaires	Total	0.5	g/100g
Sel	Total	0.00	g/100g
	sel ajouté	0.00	g/100g
Eau		3.9	g/100g
Alcool (éthanol)		0.0	g/100g
Acides et sels		0.1	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
			Quantité de protéines allergéniques (g/100 g)	Homogène (ppm)	Point (poids (g) protéines (%))	
Gluten	Présent	2.631				Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Présent	2.631				Présent
Seigle	Absent			165		Présent
Orge	Absent			154		Présent
Avoine	Absent					Présent
Crustacés	Absent					Absent
Oeufs	Absent			200		Présent
Poissons	Absent					Absent
Arachides	Absent					Absent
Soja	Absent			680		Présent
Lait (compris le lactose)	Absent			484		Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent					Absent
Amande	Absent					Absent
Noisette	Absent					Absent
autres noix (noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et noix de macadamia)	Absent					Absent
Céleri	Absent					Absent
Moutarde	Absent					Absent
Sésame	Absent					Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent					Absent
Lupin	Absent					Absent
Mollusques	Absent					Absent

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Microorganisme	Valeur limite (ufc/g)	Limite de rejet (ufc/g)
Dénombrement des germes viables totaux	40.000	5,000,000
Levures et moisissures	10.000	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 *	Segregated (SG)
Numéro RSPO	4-0602-15-000-00
*Cela concerne les produits certifiés. Voir le site Web pour les certificats actuels.	

PRODUCT INFORMATION

Nom du article	CREME CLASSIC RSPO-SG
Numéro d' article / EAN	031887702000 / 8712789106584
Description/ application	Breadimprover for the preparation of sandwiches and other kinds of special bread

Result

GHG emissions	20 kg	1 kg	%
Ingredients	40.462	2.023	89.019%
Transport	2.822	0.141	6.208%
Packaging	1.430	0.071	3.145%
Processing	0.740	0.037	1.628%
Total GHG emissions (kg CO2e)	45.454	2.273	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.