

INFORMATION - PRODUIT

Page 1 de 1

Nom d' article	DIVISON 30
Numéro d' article	076218100915
Description/ application	Huile de division et de découpe 100% végétale pour diviseuses et trémies
Caractères physique	Matières sèches 100% Fluide Jaune ocre Viscosité (20°C) : ca. 75 (mPas) Point de fumée : ca. 245 (°C) Indice de peroxide : Max. 2 (meq O2 / kg Produit) * Germe totaux : < 10.000 (Kve après 48 Heures à 30°C) Adhérence : Normal Poids spécifique : ca. 0.915 (Kg/ Litre à 20°C) Indice d'iode : ca. 103 (g Iode/ 100g produit)* *: lors de l'emballage
Ingrédients	huile végétale (colza, tournesol) (100%) 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.
Emballage / poids net	Bag in box 9.15 kg
Stockage	Température de stockage et de transport : 10-30°C. Utiliser le produit à 15-25°C.
Date limité	12 mois
Première version	16-05-2022
Version actuelle	16-06-2022

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France - 10 av. De l'Entreprise Campus St Christophe 95863 CERGY PONTOISE - France
Tel: +33 (0)1 30 75 93 17 - Fax: +33 130 75 96 06 - contact@sonneveld.fr - www.sonneveld.fr

FICHE D' ANALYSE - VALEUR NUTRITIVE Page 1 de 1

Nom d' article	DIVISON 30		
Numéro d' article	076218100915		
Analyse	<u>TENEUR TOTALE EN MAT.GRASSES</u>	<u>100.0 %</u>	
	Acides gras saturés		7.01
	Acides gras simples non saturés		64.82
	Acides gras multiples non saturés		28.04
	- dont acide linolique		18.04
	Cires		0.00
	Autres matières grasses		0.00
	- dont cholestérol		0.00
	-> Matières grasses animales		0.00
	-> Matières grasses végétales		100.00
	acides gras trans		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>TENEUR TOTALE EN PROTEINES</u>	<u>0.0 %</u>	
	-> Protéines animales		0.00
	-> Protéines végétales		0.00
	=> Facteur nitrogène Kjeldahl		
	<u>TENEUR TOTALE EN HYDR.DE CARB.</u>	<u>0.0 %</u>	
	Monosaccharide		0.00
	Disaccharide		0.00
	- dont réducteur		0.00
	- dont lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		0.00
	Autres hydrates de carbone		0.00
	- dont polyols		0.00
	<u>TENEUR TOTALE EN FIBRES</u>	<u>0.0 %</u>	
	<u>TENEUR TOTALE EN EAU</u>	<u>0.1 %</u>	
<u>TENEUR TOTALE EN ACIDES ET SELS</u>	<u>0.0 %</u>		
La teneur en sel (=Sodium x 2,5)		0.00	
Teneur de calcium		0.00	
Cendres		0.00	
Sel ajouté		0.00	
<u>TENEUR TOTALE</u>	<u>100 %</u>		
Valeur calorique par 100 grammes	3700.0 kJ /		
	900.0 kCal		
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 modifier en cas de changement de la composition de produit.			
Première version	16-05-2022		
Version actuelle	16-06-2022		

INFORMATION ALLERGÈNES

Page 1 de 1

Nom d' article	DIVISON 30		
Numéro d' article	076218100915		
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	Absent	Absent	Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Absent	Absent	Présent
Seigle	Absent	Absent	Présent
Orge	Absent	Absent	Présent
Avoine	Absent	Absent	Présent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Absent	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Présent
Lait (compris le lactose)	Absent	Absent	Présent
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland)	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Absent	Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Présent
Lupin	Absent	Absent	Présent
Mollusques	Absent	Absent	Absent
Première version	16-05-2022		
Version actuelle	16-06-2022		

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France - 10 av. De l'Entreprise Campus St Christophe 95863 CERGY PONTOISE - France
 Tel: +33 (0)1 30 75 93 17 - Fax: +33 130 75 96 06 - contact@sonneveld.fr - www.sonneveld.fr

INFORMATION OGM

Page 1 de 2

Concernant ingrédients du soja et maïs, additifs et arômes

Nom d' article	DIVISON 30		
Numéro d' article	076218100915		
Code	Etat G = OGM P = PCR-négatif I = IP - = aucune des possibilités mentionnées ci-dessus	déclaration OGM + = déclaration OGM - = pas de déclaration OGM	
		<u>Etat</u>	<u>OGM</u>
Ingrédients du soja	<u>Ingrédients du soja avec protéine</u>		
	Farine de soja	-	-
	Pois, morceaux, flocons de soja	-	-
	<u>Ingrédients du soja sans protéine</u>		
	Huile de soja raffinée	-	-
Ingrédients du maïs	<u>Ingrédients du maïs avec protéine</u>		
	Farine de maïs	-	-
	Amidon de maïs naturel	-	-
	Amidon de maïs physiquement modifié	-	-
	<u>Ingrédients du maïs sans protéine</u>		
	Huile de maïs raf.	-	-
	Amidon hydrolysates	-	-
	Maltodextrine	-	-
	Dextrose	-	-
	Sirop de glucose	-	-
Additifs et arômes	<u>Additifs et Arômes</u>		
	Émulsifiant (Additif)	-	-
	Amidon de maïs chimiquement mod.	-	-
	Autre (Additif)	-	-
	Arôme	-	-
	<u>Additifs (auxiliaires) *</u>		
	Autre (Auxiliaires)	-	-

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France - 10 av. De l'Entreprise Campus St Christophe 95863 CERGY PONTOISE - France
Tel: +33 (0)1 30 75 93 17 - Fax: +33 130 75 96 06 - contact@sonneveld.fr - www.sonneveld.fr

continuation INFORMATION OGM

Page 2 de 2

Concernant ingrédients du soja et maïs, additifs et arômes

<p>Identity Preserved: garantie (par certificat) l'origine non-OGM du produit agricole, duquel l'ingédient, l'additif ou l'arôme provient.</p> <p>Declaration OGM: conseil pour l'étiquetage supplémentaire sur le produit final conforme à la législation (CE) 1829/2003.</p> <p>* Auxiliaires n'entrent pas dans le cadre des Règlements (CE) 1829/2003 et ne nécessitent donc pas d'étiquetage supplémentaire.</p>	
<p>Reference:</p> <p>Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.</p> <p>Règlement (CE) No 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.</p>	
<p>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.</p> <p>Les informations mentionnées ci-dessus sont fournies par Sonneveld Group B.V. sans engagement.</p> <p>Les informations produit peuvent modifier en cas de changement de la composition de produit.</p>	
Première version	16-05-2022
Version actuelle	16-06-2022

PAYS D'ORIGINE

Page 1 de 1

Nom d' article	DIVISON 30
Numéro d' article	076218100915
Description/ application	Huile de division et de découpe 100% végétale pour diviseuses et trémies
Caractères physique	Matières sèches 100% Fluide Jaune ocre Viscosité (20°C) : ca. 75 (mPas) Point de fumée : ca. 245 (°C) Indice de peroxide : Max. 2 (meq O2 / kg Produit) * Germe totaux : < 10.000 (Kve après 48 Heures à 30°C) Adhérence : Normal Poids spécifique : ca. 0.915 (Kg/ Litre à 20°C) Indice d'iode : ca. 103 (g Iode/ 100g produit)* *: lors de l'emballage
Ingrédients (incl. pays d'origine)	huile végétale (AT, AU, Allemagne, Argentine, Autriche, BE, BG, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, France, GB, GR, HR, HU, Hongrie, IE, LT, LU, LV, NL, PL, RO, RS, SE, SI, Slovaquie, UA)
Emballage / poids net	Bag in box 9.15 kg
Stockage	Température de stockage et de transport : 10-30°C. Utiliser le produit à 15-25°C.
Date limité	12 mois
Première version	16-05-2022
Version actuelle	16-06-2022

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France - 10 av. De l'Entreprise Campus St Christophe 95863 CERGY PONTOISE - France
Tel: +33 (0)1 30 75 93 17 - Fax: +33 130 75 96 06 - contact@sonneveld.fr - www.sonneveld.fr