

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:57:22

Bigarreaux Vert 20/22 1Kg

Smet Chocolaterie

Onderzeel 1

2920 KALMTHOUT

Belgique

N° Tél. +32(0)3 311.70.00

N° Fax +32(0)3 311.79.46

E-mail info@smet.be

Website www.smet.be



Information générale

N° d'article	E0546
EAN Code	8032779711230
Désignation	Bigarreaux Vert 20/22 1Kg
Description Légale	fruits confits
Type	
Nomenclature produit	20060031



Cette spécification vous sera envoyée par e-mail ou par la poste en deux exemplaires.

En cas des remarques, celles-ci doivent nous parvenir endéans 1 mois après la date d'expédition de la spécification.

Sans réaction de votre part après cette période d'un mois, la spécification sera considérée comme approuvée.

Déclaration ingrédients (%)

Bigarreaux verts	53.00
Sirop de glucose fructose	35.00
Sucre	10.38
Correcteur d'acidité	
acide citrique E330 (E330)	< 1.00
Colorant	
Bleu brillant FCF (E133)	< 1.00
Anhydride sulfureux résiduel	< 1.00
Concentrat végétal	< 1.00

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	vert
Goût	typique
Odeur	typique
Texture	homogène

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:57:22

Bigarreaux Vert 20/22 1Kg

Données allergènes

- + = Le produit contient la substance mentionnée
- = Le produit ne contient pas la substance mentionnée
? = Le produit peut contenir des traces de la substance

01	Gluten	-	08.4	Noix de cajou	-
01.1	Blé	-	08.5	Noix de pécan	-
01.2	Seigle	-	08.6	Noix du Brésil	-
01.3	Orge	-	08.7	Pistache	-
01.4	Avoine	-	08.8	Noix de Macadamia	-
01.5	Epeautre	-	08.9	noix de coco	-
01.6	Kamut	-	09.0	Céleri	-
02.0	Crustacé	-	10.0	Moutarde	-
03.0	oeuf	-	11.0	Sésame	-
04.0	Poisson	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	+
05.0	Arachides	-	13.0	Lupine	-
06.0	Soja	-	14.0	Mollusque	-
07.0	Lait	-	15.0	Vanillin	-
07.01	Lactose	-	16.0	Cacao	-
08	Fruits à coque	-	17.0	Azo couleurs	-
08.1	Amandes	-	18.0	Caffeïne	-
08.10	Karité	-	19.0	Saccharose	-
08.2	Noisettes	-	20.0	Fuctose	-
08.3	Noix	-			

Données allergènes LEDA

- M = Recette avec
Z = Recette sans
O = Inconnu
K = peut contenir des traces

01	AW	Gluten	Z	08.4	SC	Noix de cajou	Z
01.1	UW	Blé	Z	08.5	SP	Noix de pécan	Z
01.2	NR	Seigle	Z	08.6	SR	Noix du Brésil	Z
01.3	GB	Orge	Z	08.7	ST	Pistache	Z
01.4	GO	Avoine	Z	08.8	SM	Noix de Macadamia	Z
01.5	GS	Epeautre	Z	08.9	CO	noix de coco	Z
01.6	GK	Kamut	Z	09.0	BC	Céleri	Z
02.0	AC	Crustacé	Z	10.0	BM	Moutarde	Z
03.0	AE	oeuf	Z	11.0	AS	Sésame	Z
04.0	AF	Poisson	Z	12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	M
05.0	AP	Arachides	Z	13.0	NL	Lupine	Z
06.0	AY	Soja	Z	14.0	UM	Mollusque	Z
07.0	AM	Lait	Z	15.0	VA	Vanillin	Z
07.01	ML	Lactose	Z	16.0	NC	Cacao	Z
08	AN	Fruits à coque	Z	17.0	AZ	Azo couleurs	Z
08.1	SA	Amandes	Z	18.0	CA	Caffeïne	Z
08.10	SH	Karité	Z	19.0	SA	Saccharose	Z
08.2	SH	Noisettes	Z	20.0	FR	Fuctose	Z
08.3	SW	Noix	Z				

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:57:22

Bigarreaux Vert 20/22 1Kg

Valeurs nutritives (g / 100 g „ moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition		Sur base des calculations	
Energie (kJ)	1.279	Lipides	0,5
Energie (kcal)	301	Dont saturées	0
Protides	0,5	Fibres	0,5
Glucides	75	Sel	0,01
Dont sucres	60		

Normes	Min. %	Max. %	Unité	Tolérance	Méthode
Microbiologique					
Germes totaux		1000	CFU/G		ISO4833
Levures		1000	CFU/G		ISO7954
Moisissure		1000	CFU/G		ISO7954
Coliformes		10	CFU/G		ISO4832
Salmonelle		0	CFU / 25 G		ISO6579

Déclaration OGM

Les matières premières sont issues d'une source non OGM. Ce produit ne nécessite pas un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.

Information Diététique

Végétariens	Oui	Halale	Non
Végétaliens	Oui	Kascher	Non

Les conditions d'entreposage et de transport

Température: <18 ° C

Humidité relative: <65%

Conserver dans un local ventilé

Traçabilité

Calcul péremption	24 mois fin du mois
-------------------	---------------------

Logistiques

Poids brut	1.091 Kg	Qté unité expédition par support logistique	480
Poids net	1 Kg	Qté par support logistique	480
Qté par unité d'expédition	1	Qté unité expédition par couche	120
		Nombre de couches	4

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:57:22

Bigarreaux Vert 20/22 1Kg

Autorisation	
Numéro d'édition	1.3
Date d'édition	12/01/2023
Approuvé par	Yves Smet
Position	Quality Manager