

INFORMATION - PRODUIT

Page 1 de 1

Nom d' article	KING CREME INSTANT BAK-001	
Numéro d' article	06063000	
Description/ application	Mélange instantané de crème anglaise pour préparation à froid.	
Méthode / dosage	400 grammes de poudre à crème anglaise, 1 000 grammes d'eau. Mélanger et battre à vitesse 3 pendant 3 minutes.	
Caractères physique	Matières sèches 97%	
Ingrédients	<p>sucre (50%) amidon modifié (E1414) (25%) lait en poudre (9%) lait écrémé en poudre (8%) sirop de glucose déshydraté (3%) stabilisant (E263, E450iii, E339ii) (1%) huile végétale hydrogénée (palme) (<1%) huile végétale (coco) (<1%) émulsifiant (E471, E472a) (<1%) sel (0.2%) protéine de lait (<1%) colorant (E160a) (<1%) arôme (vanillin, crème) (<1%)</p> <p>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.</p>	
Emballage / poids net	Poche	25.00 kg
Stockage	Idéalement 15 °C +/-1 °C (max. 20 °C +/-1 °C). Éviter les variations de température	
Date limité	12 mois	
Première version	17-03-2020	
Version actuelle	10-12-2022	

Matières premières de boulangerie

FICHE D' ANALYSE - VALEUR NUTRITIVE Page 1 de 1

Nom d' article	KING CREME INSTANT BAK-001		
Numéro d' article	06063000		
Analyse	<u>TENEUR TOTALE EN MAT.GRASSES</u>	<u>4.0 %</u>	
	Acides gras saturés		3.09
	Acides gras simples non saturés		0.76
	Acides gras multiples non saturés		0.10
	- dont acide linolique		0.00
	Cires		0.00
	Autres matières grasses		0.00
	- dont cholestérol		0.01
	-> Matières grasses animales		2.78
	-> Matières grasses végétales		1.24
	acides gras trans		<=1%
	=> SMB		0.00
	<u>TENEUR TOTALE EN PROTEINES</u>	<u>5.1 %</u>	
	-> Protéines animales		4.91
	-> Protéines végétales		0.20
	=> Facteur nitrogène Kjeldahl		
	<u>TENEUR TOTALE EN HYDR.DE CARB.</u>	<u>85.8 %</u>	
	Monosaccharide		4.04
	Disaccharide		53.42
	- dont réducteur		0.00
	- dont lactose		3.82
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		28.38
	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>2.7 %</u>	
<u>TENEUR TOTALE EN ACIDES ET SELS</u>	<u>2.3 %</u>		
La teneur en sel (=Sodium x 2,5)		0.93	
Teneur de calcium		0.33	
Cendres		1.10	
Sel ajouté		0.36	
<u>TENEUR TOTALE</u>	<u>100 %</u>		
Valeur calorique par 100 grammes	1695.3 kJ /		
	400.1 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	17-03-2020		
Version actuelle	10-12-2022		

INFORMATION ALLERGÈNES

Page 1 de 1

Nom d' article	KING CREME INSTANT BAK-001		
Numéro d' article	06063000		
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	Absent
Orge	Absent	Absent	Absent
Avoine	Absent	Absent	Absent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Absent	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Présent
Lait (compris le lactose)	Présent	-	Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent	Absent	Présent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Absent	Absent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent
Première version	17-03-2020		
Version actuelle	10-12-2022		

INFORMATION OGM

Page 1 de 2

Concernant ingrédients du soja et maïs, additifs et arômes

Nom d' article	KING CREME INSTANT BAK-001		
Numéro d' article	06063000		
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)	-	-

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'ingrédient, 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	17-03-2020
Version actuelle	10-12-2022

PAYS D'ORIGINE

Page 1 de 1

Nom d' article	KING CREME INSTANT BAK-001	
Numéro d' article	06063000	
Description/ application	Mélange instantané de crème anglaise pour préparation à froid.	
Méthode / dosage	400 grammes de poudre à crème anglaise, 1 000 grammes d'eau. Mélanger et battre à vitesse 3 pendant 3 minutes.	
Caractères physique	Matières sèches 97%	
Ingrédients (incl. pays d'origine)	sucre (Pays-Bas) amidon modifié (Belgique, Pays-Bas) lait en poudre (Allemagne, Belgique, Pays-Bas) lait écrémé en poudre (Allemagne, Belgique, Pays-Bas) sirop de glucose déshydraté (Pays-Bas) stabilisant (Allemagne, Pays-Bas) huile végétale hydrogénée (Pays-Bas) huile végétale (Pays-Bas) émulsifiant (Pays-Bas) sel (Pays-Bas) protéine de lait (Pays-Bas) colorant (Allemagne) arôme (Pays-Bas)	
Emballage / poids net	Poche	25.00 kg
Stockage	Idéalement 15 °C +/-1 °C (max. 20 °C +/-1 °C). Éviter les variations de température	
Date limité	12 mois	
Première version	17-03-2020	
Version actuelle	10-12-2022	

Matières premières de boulangerie