

FICHE TECHNIQUE

CODE ARTICLE BRUYERRE : 05040161

CONDITIONNEMENT : 1 KG.

AMELIORANT KING UNIVERSEL

Code produit
M154167(25 kg)

Désignation :

Code douanier : 1905909000

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description	Améliorant de panification spéciale
Composition	Farine de blé - Farine de fève (gluten) - Émulsifiant : E472e - Gluten vital de blé - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes : xylanase (blé), lipase (blé) et amylase (blé)
Propriétés	Améliore la machinabilité et la tolérance de la pâte, améliore le volume et l'aspect des produits finis
Applications	Particulièrement adapté à un travail de pains blancs et de pains spéciaux
Dose d'emploi	2% du poids de farine

*la présence de gluten peut provenir du blé, de l'orge ou du seigle en fonction des productions.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Organoleptiques	Texture :	poudre fluide
	Couleur :	blanc-crème
Physico-chimiques	Humidité :	< 15 %

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

Microbiologie	Microorganismes à 30°C :	< 20 000 UFC/g
valeurs cibles indicatives (m)	Moisissures :	< 1 000 UFC/g
satisfaisant : m	E.coli :	< 10 UFC/g
acceptable : 10 m	ASR à 46°C :	< 10 UFC/g
	Staphylocoques à coagulase + à 37°C :	< 10 UFC/g
	Salmonella :	Absence/25g
Mycotoxines	Aflatoxine B1 :	< 2 µg/kg
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2 :	< 4 µg/kg
	Ochratoxine :	< 3 µg/kg
	Zéaralénone :	< 75 µg/kg
	DON :	< 750 µg/kg
Pesticides	Conforme au règlement 396/2005/CE du 23 février 2005	
Métaux lourds	Plomb :	< 0,2 mg/kg
	Cadmium :	< 0,1 mg/kg
Allergènes	Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : <i>gluten</i>	
Statut OGM	Conformément aux règlements n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.	

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement	BOITE 1 KG.
Conservation	Date de Durabilité Minimale : 9 mois A conserver à l'abri de la chaleur (< 20°C) et de l'humidité

Date de mise à jour : 10/11/2016

De : ADV FOOD SERVICE
A : [Qualité Matières Premières](#)
Cc : [Julien MARCHAND](#)
Objet : BRUYERRE / A.I.T. / DEMANDE DE MISE A JOUR FICHE TECHNIQUE * URGENT
Date : mercredi 27 décembre 2017 12:19:28

Bonjour Madame,

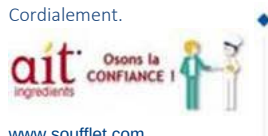
Ci-dessous les valeurs nutritionnelles demandées (valeurs indicatives calculées à partir des données fournisseurs) :

	Protéine (g/100g)	Glucide (g/100g)	Lipide (g/100g)	Fibres (g/100g)	Valeur énergétique (kJ/100g)	Valeur calorique (kcal/100g)	Acide gras saturés (g/100g)	Sodium (mg/100g)	Sucres (g/100g)	Sel* (g/100g)
AMELIORANT KING UNIVERSEL - M154167	16,46	59,09	6,41	2,59	1579,29	372,20	4,89	11,27	2,35	0,03

*Sel = 2.5 x sodium

A votre service.

Cordialement.



www.soufflet.com



De : Qualité Matières Premières [mailto:qualite.matprem@bruyerre.be]
Envoyé : mercredi 27 décembre 2017 09:03
À : ADV FOOD SERVICE
Objet : TR: BRUYERRE / A.I.T. / DEMANDE DE MISE A JOUR FICHE TECHNIQUE * URGENT

Bonjour Madame,

Comme convenu par téléphone, veuillez trouver ci-dessous le détail de notre demande.

Je vous remercie d'avance pour votre aide.

En vous souhaitant bonne réception des informations, je me tiens à disposition pour toute précision complémentaire.

Bien à vous,



De : Qualité Matières Premières
Envoyé : mercredi 27 décembre 2017 08:59
À : 'Julien MARCHAND'
Objet : BRUYERRE / A.I.T. / DEMANDE DE MISE A JOUR FICHE TECHNIQUE * URGENT

Bonjour,

Pour ce produit, un client nous demande les **VALEURS NUTRITIONNELLES** :

N°	Désignation	Référence fournisseur
05040167	KING CROQUANT ADJUVANT POUDRE SAC DE 25 KG = KG	M154167

Celles-ci ne figurent pas sur la fiche technique. Pourriez-vous s'il vous plaît nous faire parvenir les informations au plus vite ?

Je vous en remercie d'avance.

En vous souhaitant bonne réception des informations, je me tiens à disposition pour toute précision complémentaire.

Bien à vous,

