

FICHE PRODUIT

PRODUIT	Novabrun EM 18KG
ARTICLE NR.	10198

DESCRIPTION DE PRODUIT	
	Adjuvant en pâte pour pains gris jusqu' à demi-gris
	RSPO membre: 2-0184-10-000-00
	RSPO-certificat: 97751

DATE D'IMPRESSION	07/02/2023
--------------------------	------------

DECLARATION D'INGREDIENTS	huiles et graisses raffinées(Huile de palme, huile de colza)
	Gluten de blé
	Dextrose
	Emulsifiants(E471 Mono- et diglycérides d'acides gras)
	Eau
	sirop sucre caramel
	Farine de malt d'orge
	Emulsifiant E472e Data ester
	regulateur d'acidité E270
	améliorant de farine acide ascorbique E300
	Enzymes (blé)
	Arôme

PROPRIETES NUTRITIONNELLES	
Valeur énergétique (kcal)	666,8
Valeur énergétique (kJ)	2.767,0
Glucides (g)	16,8
Lipides (g)	58,3
Acides gras saturé (%)	24,4
Acides gras Mono-insaturé (%)	23,2
Acides gras Poly-insaturés (%)	8,3
Trans acides gras (g)	< 2
sel (g)	< 1
Humidité (%)	< 1
Protéines (g)	17,4
Sucres (g)	16,3
Fibres alimentaires (g)	< 1

TF 10198 Novabrun EM 18KG

Wouters nv

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES		
Nombre total de colonies à 30°C	Max. 100.000/g	ISO 4833
Levures	Max. 20000/g	ISO 7954
Moisissures	Max. 20000/g	ISO 7954
E.Coli	Max. 100/g	ISO 7251
Salmonella	absence/25g	ISO 6579

PROPRIETES PHYSIQUES	
Kleur	bruin
Textuur	pasta
Geur	desem
Smaak	zoet

DOSAGE	3 à 4 % op bloem
---------------	------------------

EMBALLAGE	seaux en PE
------------------	-------------

DUREE DE CONSERVATION	DLC de 52 semaines après la date du production en emballage fermé à max.20°
------------------------------	---

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM	
FSSC 22000	Certificat disponible sur demande

LISTE ALBA

Informations ALBA:

La liste ALBA ci-dessous est complétée compte tenu de l'explication fournie par ALBA.

Les données complétées proviennent de la recette établie du produit et des spécifications des ingrédients individuels tels qu'ils ont été convenues avec le fabricant en question.

Lait et produits laitiers	-	Huile d'arachide	-
Lactose	-	Glutamate	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	Sulfite (E220 t/m E227)	-
Protéin de soja	-	Acide benzoïque (E210 t/m E213)	-
Huile de soja	-	Parabens (E214 t/m E219)	-
Gluten	+	colorants azoïques*	-
Epautre	-	Engrain	-
Orge	+	Blé	+
Avoine	-	Tartrazin (E102)	-
Seigle	-	Chinolinegeel (E104)	-
Boeuf	-	Zonnegeel FCF (E110)	-
Porc	-	Azorubine (E122)	-
Poulet	-	Ponceau 4R (E124)	-
Poisson	-	Allurarood AC(E129)	-
Crustacés et mollusques	-	Cannelle	-
Maïs	-	Vanilline	-
Cacao	-	coriandre	-
Levure	-	Céleri	-
Légumineuses	-	Umbelliferae	-
Graines de sésame	-	oeuf	-
Huile de sésame	-	wortel	-
Noix	-	moutarde	-
Huile de noix	-	Lupin	-
Arachide	-	Mollusques	-

(+ = présence, - = absence)

* Colorants Azo (E102, E104, E110, E122, E124, E129).

* Pastavormige verbeteraars kunnen sporen bevatten van : gluten , lactose , melkeiwit .

Sans OGM

TF 10198 Novabrun EM 18KG

Wouters nv

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

Sur base des ingrédients du produit, nous pouvons déclarer que le produit est garanti sans OGM.