

Nom du produit: **REX SOVI**

Numéro du produit: **102704B**

Informations relatives au produit

**Numéro statistique de
marchandise:** 1901 90 99

Pays de fabrication: Allemagne

Conditionnement: 25 kg sac en papier

Description: Mélange prêt à l'emploi pour un pain de marque SOVI

Dosage: 50 %

Conservation minimale: 9 mois

Conditions de stockage: garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé

Apparence: poudre beige avec graines de lin, graines de tournesol, issues de pois et sésame

Informations relatives aux ingrédients

Ingrédients: Farine de **seigle**, farine de **blé**, graines de lin, graines de tournesol, (en ordre issues de pois, **sésame**, sel, **gluten de blé**, extrait de malt (malt d'**orge**, décroissant) eau), acidifiant acide lactique, farine de **blé** malté et torréfié, agent de traitement de la farine E 300, enzymes

Données analytiques

| | | |
|-------------------------|--------|---------|
| Valeur pH (10 g/200 ml) | 4,2 - | 5,2 |
| Acidité | 9,3 - | 14,0 |
| Densité apparente | 661 - | 808 g/l |
| Eau | 7,4 - | 9,9 % |
| Cendres (500 °C) | 4,1 - | 6,2 % |
| Protéines (N x 6,25) | 10,4 - | 15,6 % |
| Amidon | 36,1 - | 48,9 % |
| Matières grasses | 9,5 - | 11,7 % |
| Fibres alimentaires | 12,2 - | 16,4 % |

Information nutritionnelle

| | | |
|----------------------------|----------|----------|
| 100 g contiennent: | | |
| Énergie | 1.546 kJ | 369 kcal |
| Matières grasses | 10,6 g | |
| <i>dont</i> | | |
| <i>acides gras saturés</i> | 1,8 g | |
| Glucides | 47,6 g | |
| <i>dont</i> | | |
| <i>sucres</i> | 2,1 g | |
| Fibres alimentaires | 14,3 g | |
| Protéines | 13,0 g | |
| Sel | 3,4 g | |

L'indication des substances nutritives et de la valeur énergétique se base sur les règlements en vigueur dans la CE en tenant en particulier compte du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP et est certifiée selon ISO 9001:2015.

Notre produit et les pâtes qui en sont issues ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent toujours être bien chauffés.

Nous confirmons par la présente que les emballages que nous utilisons sont contrôlés en ce qui concerne leur conformité à tous les règlements en vigueur (Règlement (CE) 1935/2004, Règlement (CE) 2023/2006; pour les matières plastiques également Règlement (UE) 10/2011).

Informations relatives aux allergènes

Liste des ingrédients pouvant causer des réactions d'intolérance de type allergique et autres selon l'annexe II du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

- + Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales**
 - + Blé**
 - Épeautre
 - Blé Khorasan
 - Amidonnier
 - + Seigle**
 - + Orge**
 - Avoine
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 50 ppm)
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque et produits à base de ces fruits
 - Amandes
 - Noisettes
 - Noix
 - Noix de cajou
 - Noix de pécan
 - Noix du Brésil
 - Pistaches
 - Noix de Macadamia
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
- + Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg
 - Lupin et produits à base de lupin (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
 - Mollusques et produits à base de mollusques

+ contenu(e)s selon recette

- non contenu(e)s selon recette

◦ des traces ne sont pas à exclure

Les indications sur les valeurs limites internes se réfèrent respectivement à la denrée alimentaire allergène, et ne pas à la teneur en protéines de cette dernière.