

Nom du produit: **REX DELICATESSE**

Numéro du produit: **106920B**

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 DELICATESSE
Dosage:	50 %
Conservation minimale:	12 mois
Conditions de stockage:	garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé
Apparence:	poudre beige avec graines de tournesol, soja concassé et graines de lin

Informations relatives aux ingrédients

Ingrédients: (en ordre décroissant)	Farine de seigle , graines de tournesol, farine de blé , soja concassé, levain de seigle déshydraté (produits issus de la mouture du seigle , starter de culture), gluten de blé , sel, épaississant E 412, graines de lin, extrait de malt (malt d'orge , eau), farine de blé malté et torréfié, agent de traitement de la farine E 300, enzymes
--	---

Données analytiques

Valeur pH (10 g/200 ml)	4,1 -	5,1
Acidité	8,0 -	15,0
Densité apparente	661 -	808 g/l
Eau	6,2 -	8,4 %
Cendres (500 °C)	4,6 -	6,9 %
Protéines (N x 6,25)	13,8 -	20,6 %
Amidon	31,5 -	42,7 %
Matières grasses	11,3 -	13,9 %
Fibres alimentaires	10,6 -	14,4 %

Information nutritionnelle

100 g contiennent:		
Énergie	1.614 kJ	385 kcal
Matières grasses	12,6 g	
<i>dont</i>		
<i>acides gras saturés</i>	2,2 g	
Glucides	43,8 g	
<i>dont</i>		
<i>sucres</i>	2,3 g	
Fibres alimentaires	12,5 g	
Protéines	17,2 g	
Sel	3,6 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.

<ul style="list-style-type: none"> + Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales <ul style="list-style-type: none"> + Blé <ul style="list-style-type: none"> ° Épeautre ° Blé Khorasan ° Amidonnier + Seigle + Orge <ul style="list-style-type: none"> ° Avoine - Crustacés et produits à base de crustacés <ul style="list-style-type: none"> ° 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 <ul style="list-style-type: none"> ° Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) - Fruits à coque et produits à base de ces fruits <ul style="list-style-type: none"> - 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 (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 5 ppm) - 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.