Certificat de Qualité

Nom du produit: REX DINKEL

Numéro du produit: 144647B

Informations relatives au produit

Numéro statistique de

1901 20 00

marchandise:

Allemagne

Pays de fabrication: Conditionnement:

25 kg sac en papier

Description:

Mélange 100 % prêt à l'emploi pour un pain de marque 100 %

EPEAUTRE

Dosage:

100 %

Conservation minimale:

9 mois

Conditions de stockage:

garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé

Apparence:

poudre beige clais avec graines de tournesol, gruau de lupin, sésame,

épeautre complet concassé et flocons d'épeautre

Informations relatives aux ingrédients

Ingrédients: (en ordre décroissant) Farine d'**épeautre**, farine complète d'**épeautre**, graines de tournesol, gruau de **lupin**, **sésame**, **épeautre** complet concassé, flocons

d'épeautre, miel destiné à l'industrie, sel, sucre, dextrose, épaississant

E 412, extrait de malt (malt d'orge, eau), émulsifiant E 472e,

correcteurs d'acidité E 339, E 340; arôme, agent de traitement de la

farine E 300, enzymes

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

144647B REX DINKEL



Données analytiques		
Valeur pH (10 g/200 ml)	5,7 -	6,9
Acidité	5,9 -	7,3
Densité apparente	702 -	859 g/l
Eau	9,1 -	12,3 %
Cendres (500 °C)	2,8 -	4,2 %
Protéines (N x 6,25)	13,3 -	19,9 %
Amidon	42,9 -	58,1 %
Matières grasses	6,4 -	7,8 %
Fibres alimentaires	4,8 -	6,4 %

Information nutritionnelle			
100 g contiennent:			
Énergie	1.548	kJ	367 kcal
Matières grasses	7,1	g	
dont			
acides gras saturés	1,6	g	
Glucides	56,2	g	
dont			
sucres	4,5	g	
Fibres alimentaires	5,6	g	
Protéines	16,6	g	
Sel	2,0	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.

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

144647B REX DINKEL



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
- 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.

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

144647B REX DINKEL

