

Nom du produit: **REX MALTCROC**

Numéro du produit: **123902B**

#### 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 MALTCROC

**Dosage:** 50 %

**Conservation minimale:** 12 mois

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

**Apparence:** poudre brun clair avec soja concassé, gruau d'avoine, graines de lin, graines de tournesol et issues de soja

#### Informations relatives aux ingrédients

**Ingrédients:** Farine de **blé**, **soja** concassé, farine de **seigle**, gruau d'**avoine**, graines de lin, graines de tournesol, **gluten de blé**, sel, issues de **blé**, extrait de malt (malt d'**orge**, eau), épaississant E 412, farine de **blé** malté et torréfié, dextrose, issues de **soja**, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant E 472e, farine de **blé** malté, correcteur d'acidité E 263, acidifiant E 270, agent de traitement de la farine E 300, enzymes

### Données analytiques

Valeur pH (10 g/200 ml)	4,8 -	5,8
Acidité	9,4 -	11,4
Densité apparente	702 -	859 g/l
Eau	7,0 -	9,4 %
Cendres (500 °C)	4,8 -	7,1 %
Protéines (N x 6,25)	14,6 -	21,8 %
Amidon	32,5 -	43,9 %
Matières grasses	8,8 -	10,8 %
Fibres alimentaires	9,4 -	12,7 %

### Information nutritionnelle

100 g contiennent:		
Énergie	1.555 kJ	370 kcal
Matières grasses	9,8 g	
<i>dont</i>		
<i>acides gras saturés</i>	1,9 g	
Glucides	46,2 g	
<i>dont</i>		
<i>sucres</i>	4,6 g	
Fibres alimentaires	11,0 g	
Protéines	18,2 g	
Sel	3,7 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**
- + **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 (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.