

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Blanc

Identification produit	
Code article:	301151
Description:	Améliorant de panification en poudre
Application:	Pour la préparation du pain blanc
Dosage ^a :	2 – 4 % sur le poids de la farine
Propriétés physiques:	Poudre

Conditionnement	
Emballage:	Sac kraft, doublé polyéthylène
Exemple de codage	YDDDXXX (Anneé, jour de l'année, nombre aléatoire)
Volume/ poids:	20 kg
DLUO:	12 mois à partir de la date de fabrication
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Ingrédients	
Poudre de lactosérum [lait], perméat de lactosérum [lait], dextrose, émulsifiant: E471, E482, E481, sucre, farine de féveroles, farine de blé, antimottant : E170, matière grasse végétale (palme), enzymes ^a , agent de traitement de farine: E920	

Informations Nutritionnelles		% ^b		
Matières sèches:		95,2		
Matières grasses:	Animales:	0,2		
	Végétales:	15,4		
	Dont saturées:	12,4		
	Dont mono-insaturées:	2,7		
	Dont polyinsaturées:	0,5		
	Dont acides gras trans:	1,5		
Glucides:		66,6		
	Dont sucres:	58,4		
	Dont polyols:	0		
	Dont amidon (autres glucides):	8,2		
Fibres:		1,0		
	Dont inuline:	0		
Protéines:	Animales:	3,1		
	Végétales:	3,1		
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		1,1		
Acides organiques:		0		
Sodium (mg/100g):		441.2		
Energie pour 100 g		1823 kJ	434 kcal	

^a Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

^b Valeurs calculées sur la base des données matières premières. ^b Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

^b Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Blanc

Informations allergènes

Telles que définies dans l' Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

Allergènes UE

1	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides)	+
2	Crustacés et produits à base de crustacés	1
3	Œufs et produits à base d'œufs	-
4	Poissons et produits à base de poissons	1
5	Arachides et produits à base d'arachides	1
6	Soja et produits à base de soja	-
7	Lait et produits laitiers contenant du lactose	+
8	Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)	1
9	Céleri et produits à base de céleri	1
10	Moutarde et produits à base de moutarde	1
11	Graines de sésame et produits à base de sésame	1
12	Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l	-
13	Lupin et produits à base de lupin	1
14	Mollusques et produits à base de mollusques	1

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

Modification Génétique

En accord avec la réglementation européenne CE 1829/2003 et 1830/2003 ce produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés et par conséquent pas d'ingrédients génétiquement modifiés ne sont présents sur le site de production. Toutes les précautions possibles sont prises pour s'assurer que les matériaux qui peuvent être génétiquement modifiés proviennent de sources non modifiées génétiquement. Cela est garanti par les déclarations fournisseur ou l'audit fournisseur.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Blanc

Formulation produit

Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Poudre de lactosérum [lait]	:	15 – 20	Allemagne	
Perméat de lactosérum [lait]	:	15 – 20	Royaume-Uni	Pays-Bas, Allemagne
Dextrose	:	15 – 20	France, Belgique	
Emulsifiant: E471, E482, E481	:	10 – 15	Pays-Bas, Danemark, Malaisie	Malaisie, Indonésie
Sucre	:	10 – 15	Pays-Bas, Royaume-Uni	
Farine de féveroles	:	9 – 10	France	
Farine de blé	:	4 – 5	Allemagne, Belgique, Pays-Bas	
Antimottant: E170	:	3 – 4	Espagne	
Matière grasse végétale (palme)	:	2 – 3	Pays-Bas	Malaisie, Indonésie
Enzymes	:	<1	Pays-Bas, Danemark, France	
Agent de traitement de farine: E920	:	<1	Japon	
	:			
	:			
	:			
	:			
<i>Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits. Veuillez s'il vous plait à traiter ces données avec confidentialité.</i>				

Informations sur la pertinence

Convient à	QUI	NON	Détails
Végétariens (ovo-lacto)		X	
Vegan		X	
Biologique		X	

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Blanc

Confidentialité

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles. Il s'agit des informations exclusives d'AB Mauri. Il est destiné uniquement à l'usage de la personne ou de l'organisation à laquelle il est fourni. Les informations sur les spécifications sont soumises au droit d'auteur et ne doivent pas être utilisées, diffusées, copiées ou divulguées à des tiers sans le consentement écrit d'AB Mauri.

Émetteur de spécifications

Délivré par	Position	Date
Herman Mulder	New Product Development Manager	16/03/2021

Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.