

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 :	1 – 3 % sur le poids de la farine	
Propriétés physiques:	Poudre	
Conditionnement		
Emballage:	Sac kraft, doublé polyéthylène	
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 : Carbonate de calcium (E170), matière grasse végétale (palme), enzymes, 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:	2,6
	Dont polyinsaturées:	0,5
	Dont acides gras trans:	<0,1
Glucides:	67,1	
	Dont sucres:	58,3
	Dont polyols:	0
	Dont amidon (autres glucides):	8,8
Fibres:	0,9	
	Dont inuline:	0
Protéines:	Animales:	3,1
	Végétales:	3,6
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)	1,1	
Acides organiques:	0	
Sodium (mg/100g):	438	
Energie pour 100 g	1855 kJ 442 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.

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.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Blanc

Non OGM / Informations OGM

Déclaration d'ingrédients génétiquement modifiés:

AB Mauri Belgium N.V. a pris acte des règlements publiés au journal officiel de la communauté européenne:

1. REGLEMENT N° 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
2. REGLEMENT N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la directive d'amendement 2001/18/CE

Et leurs conséquences.

Concernant le produit mentionné dans cette fiche technique, nous pouvons vous informer que conformément à la législation:

- Il contient moins de 0.9% de matières premières OGM provenant d'OGM autorisés et moins de 0.5% de matières premières OGM non autorisées qui ont reçu un avis favorable;
- Il peut contenir des enzymes (cf. liste d'ingrédients) issues de source OGM, mais cette matière première est exempte de déclaration selon la réglementation OGM mentionnée ci-dessus^{1,2};
- Tous les autres ingrédients sont issus de matières premières conventionnelles;
- Le produit fini de l'utilisateur (du produit tel qu'il est mentionné dans cette fiche technique) n'est pas soumis à la réglementation sur l'étiquetage.

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]	:	20 – 25	Allemagne	
Perméat de lactosérum [lait]	:	10 – 20	Royaume-Uni	Pays-Bas, Allemagne
Dextrose	:	15 – 20	France, Belgique	
Emulsifiant: E471, E482, E481	:	10 – 15	Pays-Bas, Allemagne, Malaisie	
Sucre	:	10 – 15	Pays-Bas, Royaume-Uni	
Farine de féveroles	:	9 – 10	France	
Farine de blé	:	4 – 5	Allemagne, Belgique, Pays-Bas	
Carbonate de calcium (E170)	:	3 – 4	Espagne	
Matière grasse végétale (palme)	:	2 – 3	Pays-Bas	Malaisie, Indonésie
Enzymes	:	<1	Pays-Bas, Danemark	
Agent de traitement de farine: E920	:	<1	Japon	
	:			
	:			
	:			
	:			
	:			
<p><i>Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits.</i></p> <p><i>Veillez s'il vous plait à traiter ces données avec confidentialité.</i></p>				