

FICHE TECHNIQUE

Product: Exsensa Poudre Arôm

Identification produit	
Code article:	308491
Description:	Améliorant de panification au levain désactivé
Application:	Pour la préparation du pain
Dosage:	3% sur le poids de la farine
Propriétés physiques:	Poudre
Conditionnement	
Emballage:	Sac kraft, doublé polyéthylène
Exemple de codage:	YDDDXXX (Année, jour de l'année, nombre aléatoire)
Volume/poids:	20 kg
DLUO:	12 mois à partir de la date de fabrication
Conditions de stockage:	Sec, à 25°C maximum
Ingrédients	
Permeat de lactosérum [LAIT], poudre de lactosérum [LAIT], dextrose, émulsifiant: E471, E481, E482, sucre, farine de féveroles, farine de BLÉ, farine de malt [orge], antimottant : E170, végétale oil (Colza), poudre de levain désactivé [BLÉ], aroma, enzymes (farine de BLÉ), agent de traitement de farine: E920,	

Informations Nutritionnelles		%[b]	
Matières sèches:		94,9	
Matières grasses:	Animales:	0,2	
	Végétales:	11,8	
	Dont saturées:	9,6	
	Dont mono-insaturées:	3,3	
	Dont polyinsaturées:	1,1	
	Dont acides gras trans:	1,4	
Glucides:		64,3	
	Dont sucres:	52,9	
	Dont polyols:	<0,1	
	Dont amidon (autres glucides):	10,2	
Fibres:		2,4	
	Dont inuline:	<0,1	
Protéines:	Animales:	2,8	
	Végétales:	3,7	
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium) [c]:		1,0	
Acides organiques:		<0,1	
Sodium (mg/100g):		404,6	
Energie pour 100 g:		1667 kJ	397 kcal

[a] N'a pas de fonction technique dans le produit final et pour cette raison n'est pas besoin d'être déclaré sur l'étiquette.

[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.

[c] Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

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	1
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.

Informations RSPO

AB Mauri Nederland B.V. déclare que ce qui suit s'applique au produit ci-dessus:
Ce produit contient de l'huile de palme et des dérivés de palme durables certifiés RSPO.
Numéro de certificat AB Mauri: CU-RSPO-SCC-871830
Pour plus d'informations, voir www.rspo.org

Formulation produit

Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Permeat de lactosérum [lait]	:	15-20	Royaume-Unis	Pays-Bas, Allemagne
Poudre de lactosérum [lait]	:	15-20	Allemagne	
Dextrose	:	15-20	France, Belgique	
Emulsifiant: E471, E481, E482			Pays-Bas, Danemark, Malaisie, Pays-Bas	Malaisie, Indonésie
Sucre	:	10-15	Pays-Bas, Royaume-Unis	
Farine de féveroles	:	9-10	France	
Farine de blé	:	4-5	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	
Farine de malt [orge]	:	4-5	Allemagne	
Antimottant : e170	:	3-4	Espagne	
Végétale oil (colza)	:	2-3	Pays-Bas	France, Allemagne, Hongrie
Poudre de levain désactivé [blé]	:	1-2	Allemagne	
Aroma	:	<1	Pays-Bas	
Enzymes (farine de blé)	:	<1	#N/B	#N/B
Xylanase (farine de blé)	:	<1	Pays-Bas	
	:			

Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits.

Veillez s'il vous plait à traiter ces données avec confidentialité.

Informations sur la pertinence			
Convient à	QUI	NON	Détails
Végétariens (ovo-lacto)	X		
Vegan		X	

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
A van Hooren	QESH Manager	1-6-2026

Informations sur le document		
Code de document	Révision	Révision date
PDS-AB Mauri-308491	2	1-6-2026

Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.