

Spécification du produit

Feuille icing A4



Information générale	
Numéro du article:	1010503
Description de l'article:	Feuille icing A4
Description légale:	Confiserie
numéro intrastat:	19059020
Code EAN: (Boite)	5404023901552
Divulgateur générale:	

Ingrédients			
	% dans la recette	Origine	Source
épaississant - E1422	23,0	FR	corn
épaississant - E1412	23,0	FR	potato
maltodextrine	14,0	CN	
stabilisateur - E422	11,0	MY, 27countriesofEU	
eau	9,0		
sucre	7,0	IS, VN	cane
dextrose (maïs)	5,0	CN	
colorant - E170	5,0		
stabilisateur - E415	1,0		
stabilisateur - E414	< 1	FR, ES	
stabilisateur - E460	< 1	TW, 27countriesofEU	
arôme - arôme naturel	< 1	CN	
conservateur - E202	< 1	JP	
émulsifiant - E491	< 1		
émulsifiant - E471	< 1	IL	
émulsifiant - E435	< 1	MY, ES, IL	
acidifiant - E330	< 1		

Allergènes			
(définition suivant les directions de EC 1169/2011/EC) +: inclus comme ingredient -: pas inclus ?: peut contenir des traces ou pas connu			
GLUTEN	-	Lactose	-
CRUSTACÉS	-	blé	-
OEUF	-	orge	-
POISSONS	-	épeautre	-
ARACHIDES	-	kamut	-
SOJA	-	amandes	-
LAIT	-	noisettes	-
FRUITS À COQUE	-	noix	-
CÉLERI	-	noix de cajou	-
MOUTARDE	-	noix de pécan	-
SÉSAME	-	noix du Brésil	-
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES >10mg/kg	-	Pistaches	-
LUPIN	-	noix de macadamia	-
MOLLUSQUES	-	seigle	-

Valeur nutrionele (per 100g)	
Source Valeur nutrionele:	Basé sur la littérature
énergie (kcal)	365,0 kcal
énergie (kJ)	1528,0 kJ
matières grasses	0,5 g
acides gras saturés	0,0 g
glucides	89,7 g
sucres	14,9 g
protéines	0,0 g
sel	0,7 g

Paramètre microbiologique			
	<u>Valeur max.</u>	<u>Unité</u>	<u>Methode</u>
EColi	<100 CFU/g		AFNOR BRD 07/07-12/04
Salmonelle	0 CFU/25 g		ISO 6579-1:2017
Staph	<100 CFU/g		ISO 6888-2
TPC	<30 000 CFU/		ISO 4833
Y&M	<1000 CFU/g		AFNOR 3M 01/13-07/14

Paramètre organoleptique	
Goût	Sucré
Odeur	Neutre - sucré
Structure	Dur

Controle physique	
Détection métal	NA

Shelflife et conditions de stockage	
Shelflife	24 Mois
Stockage	15-25°C sans fluctuations, sec (<65% HR), à l'abri du soleil

Emballage						
pièce/Boite	50					
Poids net (+/-)	2,200 KG					
Poids brut (+/-)	2,265 KG					
Emballage	Matériau	Utilisé comme	Poids (g)	Hauteur (mm)	Longeur (mm)	Largeur (mm)

Information supplémentaires	
Halal	Non certifié
Kosher	Non certifié
RFA	Not certified
RSPO	Not certified
Fairtrade	Not certified
Bio	Not certified
Vegan	Non approprié
Végétarien	Approprié