



Tél : +3287/88.01.77 Fax : +3287/88.19.60
 Email : georges@rensonnetsa.be

FICHE TECHNIQUE

Crée le 12/02/2015

Date de révision : 10/01/2020 10:41

Version : 005

Nombre de pages : 4

1. INFORMATIONS GENERALES

Carré massepain enrobé de chocolat et aromatisé à la framboise, pistache et café.



2. INGREDIENTS

INGRÉDIENTS À MENTIONNER SUR VOTRE EMBALLAGE

Tous les ingrédients et additifs (par ordre décroissant de poids)

Carré massepain enrobé de chocolat et aromatisé à la framboise, pistache et café : Ingrédients: sucre, AMANDES (40%), stabilisant : sorbitol, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, arôme, conservateur (E200), stabilisant : invertase, colorants naturels (E120-E141-E150a). Chocolat de couverture : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : contient du SOJA, arôme naturel de vanille (cacao : 52% minimum).

ORIGINE DES INGREDIENTS

Matière première	%		Origine	N° Annexe	Remarques
<u>COMPOSITION PATES D'AMANDES</u>					
SUCRE	54		BELGIQUE HORS EUROPE		Sucre cristallisé issu de betteraves sucrières Sucre cristallisé issu de cannes à sucre
AMANDES	40		ESPAGNE/USA		
SORBITOL	2.8		BELGIQUE		Stabilisant
SIROP DE GLUCOSE	1.8		BELGIQUE		
SIROP DE SUCRE INVERTI	1.2		BELGIQUE		
AROME	<1mg/kg		BELGIQUE		

CONSERVATEUR E200	0.5 mg /kg		BELGIQUE		Acide sorbique
INVERSTASE	<1mg/kg		BELGIQUE		Stabilisant
COLORANT E120	<1mg/kg		BELGIQUE		COCHENILLE : COLORANT NATUREL
COLORANT E141	<1mg/kg		BELGIQUE		CHLOROPHYLE : COLORANT NATUREL
COLORANT E150a	<1mg/kg		BELGIQUE		Caramel naturel

COMPOSITION CHOCOLAT

CHOCOLAT : Cacao 52%, pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soya, arôme naturel de vanille			BELGIQUE		
--	--	--	-----------------	--	--

3. ALLERGENES

- + L'article contient la substance nommée (comme ingrédient) ou peut contenir la substance nommée (carry-over).
- Absence de la substance nommée (selon la recette)
- ? Il y a insuffisant de données connues pour pouvoir diviser en + ou – OR l'article contient que des traces de la substance

	Allergène (EC Directive)	+/-/?
1	Lait en ses dérivés (poudre de lait, protéines de lait, caséine, ...)	-
2	Lactose	-
3	Œuf de poulet	-
4	Protéine de soja	+
6	Gluten	-
7	Froment et dérivés	-
8	Seigle	-
12	Poisson	-
13	Crustacés	-
18	Noix (amandes)	+
19	Huile de noix	-
20	Cacahouète	-
21	Huile d'arachide	-
22	Sésame	-
23	Huile de Sésame	-
25	Sulfites (E220 → E227)	-
32	Céleri	-
36	Moutarde	-

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeur nutritionnelle moyenne par	100g	1 portion (18g)
Energie	1937 KJ / 461 kcal	290 KJ / 69 kcal
Matière Grasse	16,2 g	2,4 g
- <i>Dont acides gras saturés</i>	2,4	0,3 g
Glucides	69,2	10,3 g
- <i>Dont sucres</i>	68,4	10,2 g
Fibres alimentaires	4 g	0,6 g
Protéines	7,6 g	1,1 g
Sel	<0,01g	<0,01g

5. CONSERVATION

- Durée de conservation :
 - Garanti 6 mois à la livraison
- Condition de conservation :
 - Avant ouverture : Dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de variations importantes de température
 - Après ouverture : bien refermer l'emballage

6. CONDITIONNEMENT

POIDS, DIMENSIONS

+/- 20 g le carré de masspain

CONDITIONNEMENT

En vrac par carton de 1.1 kg

CODE DOUANIER

17049099

7. ETIQUETAGE

L'étiquetage est conforme aux directives en vigueur et reprend :

- Les ingrédients
- La date de péremption
- La dénomination du produit
- Un numéro code barre EAN13 et sur demande le code EAN 128
- Les coordonnées de l'entreprise
- Le sigle affiliation FOST PLUS
- Le poids net du produit

8. ANALYSE Physico-chimiques – BACTERIOLOGIQUE

L'analyse comprend les paramètres suivants :

- Dosage des colorants (spectrophotométrie ou chromatographie liquide)
- Détermination quantitative des colorants
- Humidité (gravimétrie)
- Acide sorbique (chromatographie liquide)
- Germes mésophiles aérobies
- Coliformes totaux
- Moisissures
- Enterobacteriaceae : non concerné

9. AUTRES CARACTERISTIQUES

9.1 Déclaration OGM

Le produit et ses ingrédients :

- ne contient pas d'OGM
- ne sont pas produit au départ d'OGM du matériel génétiquement modifié

9.3 Ingrédients ionisés

Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

10. SYSTÈME DE QUALITE

IFS Global Markets – Food – Intermediate Level

Copie : autorisation d'exploiter délivrée par l'Inspection générale des Denrées alimentaires Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire

Copie : rapport d'inspection réalisé par AIB /VINCOTTE