



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

FICHE TECHNIQUE

Crée le 20/02/2012

Date de révision : 20/02/2024 11:19

Version : 006

Nombre de pages : 6

1. INFORMATIONS GENERALES

FRUITS MASSEPAIN 25g



2. INGREDIENTS

INGRÉDIENTS À MENTIONNER SUR VOTRE EMBALLAGE

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

PATE D'AMANDES : Ingrédients: sucre, AMANDES (40%), stabilisants : sorbitol – invertase, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, arôme, conservateur (E200), colorants (E120-E141), extrait de carthame.

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		Amandes blanchies
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		CHLOROPHYLLE : COLORANT NATUREL
EXTRAIT DE CARTHAME	<1mg/kg		BELGIQUE		SAFRAN - EPICES

3. ALLERGENES

Allergènes		
Allergènes	Présent dans le produit	Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire
1. Arachide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Fruits à coques ¹	<input checked="" type="checkbox"/> Masepain : Amandes	<input type="checkbox"/>
5. Céréales contenant du gluten ²	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Lait & lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

² blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeur nutritionnelle moyenne par	100g
Energie	1909 KJ / 456.8 kcal
Matière Grasse	17,6 g
- <i>Dont acides gras saturés</i>	1,3
Glucides	63,9
- <i>Dont sucres</i>	49,9
Fibres alimentaires	2,8 g
Protéines	9,3 g
Sel	<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

+/- 25 g la boule

CONDITIONNEMENT

En vrac par carton de 2kg

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. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristiques du produit				
Biologiques	Production		Fin conservation (DDM)	Référence
	But	Tolérance		
Flore mésophile aérobie	<10.000 / g	<100.000 / g	<1.000.000 / g	(1)
Levures	<100 / g	<1.000 / g	<100.000 / g	(1)
Moisissures	<10 / g	<100 / g	<1.000 / g	(2)
Levures osmophiles	<100 / g	<1.000 / g	<100.000 / g	(1)
Moisissures xérophiles	<10 / g	<100 / g	<1.000 / g	(2)
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(1)
Coliformes fécaux	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(1)
<i>E. coli</i>	<10 / g	<100 / g	<100 / g	(2)
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 / g	<1.000 / g	<1.000 / g	(2)
<i>Salmonelles spp.</i>	Absence /25g		Absence /25g	(2)
<i>Bacillus cereus</i>	<100 / g	<1000 / g	<1000 / g	(2)
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 / g		<100 / g	(3)
Références	(1) Brufotec (2) Microbiologische richtwaarden & wettelijke microbiologische criteria, M.Uytendaele et al., Ugent, Juli 2010 (3) Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires			
Chimiques	Limites & référence			
Aflatoxines	- B1 < 2 µg / kg - B1+B2+B3+B4 < 4 µg / kg		Règlement européen 1881/2006 ³	
Arômes	Conforme aux normes belges et européennes en vigueur		Règlement Européen 1334/2008 ⁴	
Additifs	Règlement Européen 1333/2008 ⁵			

³ Règlement européen 1881/2006 du 19/12/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

⁴ Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

⁵ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Pesticides				Règlement Européen 396/2005⁶
Métaux lourds				Règlement européen 1881/2006³
Physico-chimiques				
Paramètres	Minimum	Valeur standard	Maximum	Commentaire
Activité de l'eau (aw)	0.61	0.7	0.79	Mesuré pour massepain 50 %
pH				
Taux d'humidité				
Quantité de matière sèche				
Taux de matières grasses				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
Autres				
Organoleptiques				
Aspect visuel	Produit homogène			
Goût / Odeur	Caractéristiques du massepain			
Texture	Texture fine et malléable			
Couleur	<ul style="list-style-type: none"> - Blanc - Coloré : rose, vert, jaune, framboise 			
Autres caractéristiques éventuelles				
Evolution pendant la période de conservation	Les conditions de conservation peuvent influencer les caractéristiques organoleptiques du produit (plus sec, cassant, léger rancissement, absorption d'odeurs fortes à proximité,...)			
Physiques				
Corps étrangers	Absence de tout morceau de métal, verre, bois, papier, plastique ou tout autre débris			
<u>Détection métal</u>				
Massepain	Fe 1,5 mm - Non-Fe 2,0 mm - Inox (SST) 3,0 mm Fe 2,8 mm - Non-Fe 2,5 mm - Inox (SST) 3,5 mm			

⁶ Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

Autres caractéristiques	
Organisme Génétiquement Modifié (OGM)	<p>Le produit et ses ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> - ne contient pas d'OGM - ne sont pas produit au départ d'OGM du matériel génétiquement modifié
Ingrédients Ionisés	Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation

9. 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