

Spécification produit

Article n° 6470
Nom X12,5K GLUCOSE
Date 20/06/2017
Version 5

Déscription produit

GLUCOSE

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
sirop de glucose	100,00		
Europe	BLÉ		

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.372,35	Magnesium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	328,00	Phosphore (mg)	0,00
Totaux protéines (g)	0,00	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,00
Totaux carbohydrates (g)	82,00	Zinc (mg)	0,00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	51,00	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0,00
Totaux lipides (g)	0,00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,00	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	0,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,00	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	0,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	0,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	5,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	12,50	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	0,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	0,00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux	1.000	10.000	cfu/g	ISO 4833
Bacillus cereus	< 100	1.000	cfu/g	ISO 7932
Moisissures xérophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Levures osmophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	< 10		cfu/g	
Salmonelles spp.		absent/absence	/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05

Données organoleptiques

Aspect visu liquide (D.E. 53,0 - 58,5)

Couleur incolore

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production 12 mois

Température de conservation optimale 5 - 25°C

Humidité relative optimale < 75

Méthode d'indication D.L.U.O. jjmmaaaa ; jour - mois - année

Location indication D.L.U.O. étiquette OÙ carton

Méthode indication numéro de lot "yyxxx"; y=année, x=jour

Location indication numéro de lot étiquette (pas toujours applicable)

Pâte d'amandes doit être protégé contre l'air et la lumière et doit être conservé dans un environnement frais et sec.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		seau blanc		Europalette
Dimension	Longueur / cm	38,50		120,00
	Largeur / cm	28,90		80,00
	Hauteur / cm	15,90		14,40
Poids	kg	0,531		18,000
Matériaux		PE & PP		bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 1,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 11,00

Nombre de couches type 1 / palette 3,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 33,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 33,00

Unité

poids nets / unité 12,50 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable ☐

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions stricte de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

La déclaration des arômes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x/ 2heures	
metaalFe	☒	(details beschikbaar op aanvraag) mm	
metaalNonfe	☒	(détails disponibles sur demande) mm	
metaalStainless	☒	(details available on request) mm	
Tamis / filtres	☐		
Aimant	☐		
X-ray	☐		
Laser scanner	☐	laser	
Autres			visuele controle - contrôle visuel - visual control
Politique objects étrangers	☒	vreemd	
Politique verre/plastique	☒	glas	

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Kamut	-	-
7	1	AW	Gluten	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	?
15	8.2	SH	Noisettes	-	?
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	?
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à coques	-	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..