

Spécification produit

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Imprimé: 18-02-21, 12:54:56

Smet Chocolaterie

Onderzeel 1

2920 KALMTHOUT

Belgique

N° Tél. +32(0)3 311.70.00

N° Fax +32(0)3 311.79.46

E-mail info@smet.be

Website www.smet.be



Information générale

N° d'article	E2111	
EAN Code	5410668058759	
Désignation	Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg	
Description Légale	chocolat fondant	
Type		
Nomenclature produit	18069039	
EAN CU	5410668058759	

Cette spécification vous sera envoyée par e-mail ou par la poste en deux exemplaires.

En cas des remarques, celles-ci doivent nous parvenir endéans 1 mois après la date d'expédition de la spécification.

Sans réaction de votre part après cette période d'un mois, la spécification sera considérée comme approuvée.

Déclaration ingrédients (%)

Origine

Sucre	63.30	Les Pays-Bas
Pâte de cacao	24.80	West Afrika, Ghana en Ivoorkust
Poudre de cacao maigre	8.70	L'ouest d'Afrique, Asie, Brésil
Dextrose	1.50	Belgique Allemagne
Emulsifiant		
Lécithine de colza (RAAPZAADLE)	1.30	Europe, Ukraine, Australie
Agent d'enrobage		
schellac (E904)	<	0.20 Inde
Gomme arabique (E414)	<	0.20 Afrique

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	brun foncé
Goût	typique

Spécification produit

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Imprimé: 18-02-21, 12:54:56

Odeur	typique
Texture	homogène

Données allergènes

- + = Le produit contient la substance mentionnée
 - = Le produit ne contient pas la substance mentionnée
 ? = Le produit peut contenir des traces de la substance

01	Gluten	?	08.4	Noix de cajou	-
01.1	Blé	?	08.5	Noix de pécan	-
01.2	Seigle	-	08.6	Noix du Brésil	-
01.3	Orge	-	08.7	Pistache	-
01.4	Avoine	-	08.8	Noix de Macadamia	-
01.5	Epeautre	-	08.9	noix de coco	-
01.6	Kamut	-	09.0	Céleri	-
02.0	Crustacé	-	10.0	Moutarde	-
03.0	oeuf	-	11.0	Sésame	-
04.0	Poisson	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	-
05.0	Arachides	-	13.0	Lupine	-
06.0	Soja	-	14.0	Mollusque	-
07.0	Lait	?	15.0	Vanillin	?
07.01	Lactose	?	16.0	Cacao	+
08	Fruits à coque	-	17.0	Azo couleurs	-
08.1	Amandes	-	18.0	Caffeïne	-
08.10	Karité	-	19.0	Saccharose	-
08.2	Noisettes	-	20.0	Fuctose	-
08.3	Noix	-			

Données allergènes LEDA

- M = Recette avec
 Z = Recette sans
 O = Inconnu
 K = peut contenir des traces

01	AW	Gluten	K	08.4	SC	Noix de cajou	Z
01.1	UW	Blé	K	08.5	SP	Noix de pécan	Z
01.2	NR	Seigle	Z	08.6	SR	Noix du Brésil	Z
01.3	GB	Orge	Z	08.7	ST	Pistache	Z
01.4	GO	Avoine	Z	08.8	SM	Noix de Macadamia	Z
01.5	GS	Epeautre	Z	08.9	CO	noix de coco	Z
01.6	GK	Kamut	Z	09.0	BC	Céleri	Z
02.0	AC	Crustacé	Z	10.0	BM	Moutarde	Z
03.0	AE	oeuf	Z	11.0	AS	Sésame	Z
04.0	AF	Poisson	Z	12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	Z
05.0	AP	Arachides	Z	13.0	NL	Lupine	Z
06.0	AY	Soja	Z	14.0	UM	Mollusque	Z
07.0	AM	Lait	K	15.0	VA	Vanillin	K
07.01	ML	Lactose	K	16.0	NC	Cacao	M
08	AN	Fruits à coque	Z	17.0	AZ	Azo couleurs	Z
08.1	SA	Amandes	Z	18.0	CA	Caffeïne	Z
08.10	SH	Karité	Z	19.0	SA	Saccharose	Z
08.2	SH	Noisettes	Z	20.0	FR	Fuctose	Z
08.3	SW	Noix	Z				

Spécification produit

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Valeurs nutritives (g / 100 g ... moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition		Sur base des calculations	
Energie (kJ)	1.954	Dont saturées	8,8
Energie (kcal)	488	Dont mono-insaturées	5,7
Protides	5,2	Dont poly-insaturées	0,9
Glucides	73,7	Dont acides gras trans	0,1
Dont sucres	64,9	Fibres	6,9
Cholesterol	0,1	Sodium (mg)	5,32
Lipides	15,4	Sel	0,14

Vitamines et minéraux (mg/100g)

D (Calciférols) en mcg	0,1	Potassium	719,9
Calcium	38,2	Fer	11,3

Normes	Min. %	Max. %	Unité	Tolérance	Méthode
--------	--------	--------	-------	-----------	---------

Microbiologique					
Germes totaux		10000	CFU/G		ISO4833
Moisissure		100	CFU/G		ISO7954
Levures		100	CFU/G		ISO7954
Enterobacteriaceae		10	CFU/G		ISO21528-2
Salmonelle		0	CFU / 25 G		ISO6579

Déclaration OGM

Les matières premières sont issues d'une source non OGM. Ce produit ne nécessite pas un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.

Information Diététique

Végétariens	Non	Halale
Végétaliens	Non	Kascher

Forme

Diamètre (mm)	1.3 +/- 0.2
Nombre de pièces	1kg

Les conditions d'entreposage et de transport

Température: 12-20°C

Humidité relative: < 70%

Protégés de l'air, lumière et l'odeur

Température de transport : 2 à 20°C sans fluctuations de température

Traçabilité

Calcul péremption	18 mois fin du mois
-------------------	---------------------

Spécification produit

Imprimé: 18-02-21, 12:54:56

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Logistiques			
Poids brut	10.2 Kg	Qté unité expédition par support logistique	30
Poids net	10 Kg	Qté par support logistique	30
Qté par unité d'expédition	1	Qté unité expédition par couche	3
		Nombre de couches	10

Étalons chimiques	Min %
Matière sèche de cacao	32

Autorisation	
Numéro d'édition	1.2
Date d'édition	18/02/2021
Approuvé par	Yves Smet
Position	Quality Manager