Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 12:06:21

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

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 periode d'un mois, la spécification sera considerée 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

Imprimé: 31-01-23, 12:06:21

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

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

Imprimé: 31-01-23, 12:06:21

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: 31-01-23, 12:06:21

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