Spécification produit

Imprimé: 02/01/18, 14:36:24

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

BRC Global standard, grade AA, certifié par EFSIS.
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	L'ouest d'Afrique
Poudre de cacao maigre	8.70	L'ouest d'Afrique
Dextrose	1.60	Belgique Allemagne
Emulsifiant		
Lécithine de colza (RAAPZAADLE)	1.30	Europe, Ukraine, Australie
Lustres		
Gomme arabique (E414)	0.30	Afrique
schellac (E904)	0.30	Inde

Caractéristiques organoleptiques	
Couleur	brun foncé
Goût	chocolat

Spécification produit

Imprimé: 02/01/18, 14:36:24

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Odeur	chocolat
Texture	croustillant

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	?	08.3	Noix	-
01.1	Blé	?	08.4	Noix de cajou	-
01.2	Siegle	-	08.5	Noix de pécan	-
01.3	Orge	-	08.6	Noix du Brésil	-
01.4	Avoine	-	08.7	Noix de pistache	-
01.5	Epeautre	-	08.8	Noix de Macadamia	-
01.6	Kamut	-	09.0	Céleri	-
02.0	Crustacé	-	10.0	Moutarde	-
04.0	Poisson	-	11.0	Sésame	-
05.0	Arachides	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	-
06.0	Soja	-	13.0	Lupine	-
07.0	Lait	?	14.0	Mollusque	-
07.01	Lactose	?	15.0	Vanillin	-
08	Noix	-	16.0	Cacao	+
08.1	Amandes	-	17.0	Azo couleurs	-
08.2	Noisettes	-			

Données allergènes LEDA

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

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

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

Source d'information Nutrition

Energie (kJ)	1.853	**Dont mono-insaturées**	5,5
Energie (kcal)	441	**Dont poly-insaturées**	0,8

Spécification produit

Imprimé: 02/01/18, 14:36:24

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Protides	5,2	**Dont acides gras trans**	0,1
Glucides	68	**Fibres**	6,8
Dont sucres	65	**Sel**	0,16
Lipides	15	**Eau**	2,5
Dont saturées	8,8		

Normes	Min.%	Max. %	Unité	Tolérance	Méthode
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**	Non
Végétaliens	Non	**Kascher**	Non

Forme

Diamètre (mm)	1.1-1.5

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 : 4 à 20°C sans fluctuations de température

Traçabilité

Calcul péremption	18 mois fin du mois

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

Spécification produit

Imprimé: 02/01/18, 14:36:24

Vermicelles fond 1,3mm 10x1kg

Autorisation	
Numéro d'édition	1.0
Date d'édition	01/01/2018
Approuvé par	Bianca Leijs
Position	Vice Commercial Director