

Numéro de l'article / Article275821700300Souplesse Neutraal RSPO SG

Détails de l' emballage:3 kg

DLUO (jours)548

Pays d'origine:les Pays-Bas

HS Code:17049099

Conditionnement stockage:A conserver au frais et au sec (max 25°C)

Description du produit:

Souplesse est un enduit composite souple destiné à la décoration et/ou au vitrage de tous types de produits de pâtisserie, y compris les produits réfrigérés et de conservation au froid.

Instruction d'emploi

Faire fondre à une température de 45-50°C. En fonction de l'épaisseur souhaitée, travailler à une température de 40-45°C.

Ingrédients*:	Provenance:	Origine:	%
Sucre	Pays Bas	Betterave sucrière	40
Graisse végétal			20
Palme	Malaisie, Amérique latine	Palmiste	
Huile végétales			15
Noix de coco	Indonésie, Papouasie Nouvelle-Guinée, Côte-d'Ivoire	Noix de coco	
Lactose	Pologne, France,l'Espagne, Belgique, Allemagne, Autriche, Italie, Royaume-Uni, Danemark, Pays Bas, Suède, Portugal, Irlande, Luxembourg	Lait de vache	15
Lactosérum en poudre	Pologne, France,l'Espagne, Belgique, Allemagne, Autriche, Italie, Royaume-Uni, Danemark, Pays Bas, Slovaquie, Tchéquie, Suède, Portugal, Irlande, Luxembourg	Lait de vache	8
Émulsifiant			<1
E322	EU, États-Unis, Argentine, Brésil, Inde, Chine, Russie, Ukraine	Soja	
E492	l'Espagne	Palmiste	
Arôme de vanille naturelle	France	Préparations aromatiques, Fèves de vanille	<1

* Valeurs arrondies: La conclusion est la suivante:

>10%>1% -<10<1%

Arrondi au 5%Arrondi au 1%<1%

Numéro de l'article / Article 275821700300 Souplesse Neutraal RSPO SG

Valeurs nutritionnelles pour 100g:

Énergie		2428	kJ
		582	kcal
Graisses		37	g
dont	- acides gras saturés	28	g
	- acides gras mono-insaturés	7	g
	- acides gras polyinsaturés	2	g
Glucides		61	g
dont	- sucres	61	g
	- polyols	0	g
	- amidon	0	g
Fibres alimentaires		0	g
Protéines		1	g
Sel		0.16	g

Autres informations:

Humidité	<1	g
Cholestérol	<1	mg
Acides gras trans	<1	g
Cendres	<1	g
Saccharose	39	g
Acides gras trans (basé sur la teneur en graisse)	<1	g

Données microbiologiques:

Taux total de micro-organismes	max.	1000	u.f.c./gr
Levures	max.	100	u.f.c./gr
Moississures	max.	100	u.f.c./gr
Entérobactériacées	max.	10	u.f.c./gr
Salmonelle	absent dance	25	grammes

Données analytiques:

	Minimum	Norme	Maximum
Viscosité à 40 °C (mPa.s ; Brookfield HADV II+(4/100	1400		1950

Caractéristiques sensorielles:

Couleur	Ivoire
Goût	Sucré
Texture	Solide
Odeur	Sucré

Numéro de l'article / Article 275821700300 Souplesse Neutraal RSPO SG

Allergenen:

(+) Présence, (-) Absence, (?) Inconnu, (x) peut contenir

Gluten	-	Amandes	-
Blé	-	Noisettes	-
Seigle	-	Noix	-
Orge	-	Noix de cajou	-
Avoine	-	Noix de pécan	-
Épeautre	-	Noix du Brésil	-
Blé de Khorasan	-	Pistaches	-
Crustacés	-	Noix de macadamia	-
Œufs	-	Céleri	-
Poissons	-	Moutarde	-
Arachides	-	Graines de sésame	-
Soja	+	Anhydride sulfureux et sulfites	-
Lait	+	Lupin	-
Fruits à coque	-	Mollusques	-

Le produit convient aux régimes:

Halal	oui
Casher	oui
Végétarien	oui
Végétalien	non

Production/produit certifié selon:

IFS

RSPO SG CU-RSPO SCC-845387

Les certificats actuels peuvent être téléchargés à partir de <https://www.steensma.com/en/quality-certificates>

Contrôle du risque de pièces étrangères:

Tamis: ≤ 3 mm

Numéro de l'article / Article 275821700300

Souplesse Neutraal RSPO SG

Nous aspirons toujours à la meilleure qualité de nos produits. Pour cette aspiration, des changements en matières primaires, taux des matières primaires et emballages pourront être nécessaire. Ces changements ne sont pas transmis automatiquement.

État OGM	Royal Steensma B.V. déclare que ce produit n'est pas génétiquement modifié et ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés conformément aux directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003.
Irradiation/Ionisation	Ni produit ni les ingrédients n'ont fait l'objet d'une irradiation ou d'une ionisation conformément à CE 1992/2.
Emballage CE 2023/2006.	L'emballage convient aux denrées alimentaires et répond au CE 1935/2004, CE 10/2011 et
Contaminants	Le produit ne contient pas de contaminants et répond au CE 2023/915.
Pesticides	Le produit ne contient pas de pesticides et répond au CE 396/2005.
Traçabilité	Le produit est codé à l'aide d'un numéro d'ordre unique et ainsi traçable en avant comme en arrière.

Royal Steensma B.V.
Postbus 351
8901 BD Leeuwarden
Pays-Bas
Tél. +31(0)88-1632000
www.steensma.com

Approbation QA:



Monsieur R. Heida
QA-ESH Manager