

FICHE TECHNIQUE

Broyage 50/50 (1x7kg)

V2.02

valable à pd: 9/06/2021

**massepain
sleeubus**

amandel- & suikerproducten

numéro article: 210.003

code EAN article: 5425003281273

Description du produit

50% amandes moulues mélangé avec sucre (origine: Espagne) destinées à la transformation

Spécifications du produit

GOUT	saveur d'amande	ODEUR	amande
ASPECT VISUEL	poudre	COULEUR	blanc
STRUCTURE	poudre		

Ingrédients

amande (50%), saccharose (50%),

conservateur(s):

Valeurs nutritionnels (par 100g)

VALEUR ENERGETIQUE	2096 Kj	[501kcal]
MATIERES GRASSES	28 cal	
- acides gras saturés	2,2 g	
- acides gras mono-insaturés	g	
- acides gras poly-insaturés	g	
GLUCIDES	52 g	
- sucres	51,5 g	
- polyols	g	
- amidon	g	
FIBRES ALIMENTAIRES	3,4 g	
PROTEINES	12,5 g	
SEL	<0,01 g	

Information microbiologique

QUANTITE TOT. DE GERMES	à 30°C (ISO 4833-1)	valeur maximale / g:	50.000
LEVURES	à 25°C (ISO 21527-1)	valeur maximale / g:	100
MOISSISSURE	à 25°C (ISO 21527-2)	valeur maximale / g:	100

Information diététique

Ce produit peut être consommé dans une régime de...

L'ALIMENTATION COELIAQUE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU LACTOSE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU GLUTEN	oui
KOSHER	oui
HALAL	oui
VEGAN	oui
BIO/ORGANIC	non
FAIR TRADE	non

1. CEREALES CONTENANT DU GLUTEN

1.1 Blé	non	non	non
1.2 Seigle	non	non	non
1.3 Orge	non	non	non
1.4 Avoine	non	non	non
1.5 Epeautre	non	non	non
1.6 Kamut	non	non	non
2. CRUSTACES	non	non	non
3. OEUF	non	non	non
4. POISSON	non	non	non
5. ARACHIDES (CACAHOUETE)	non	non	non
6. SOJA	non	non	oui
7. LAIT	non	non	non
8. FRUITS A COQUE	oui	oui	oui
8.1 Amande	oui	oui	oui
8.2 Noisette	non	oui	oui
8.3 Noix	non	non	non
8.4 Noix de cajou	non	non	non
8.5 Noix pécan	non	non	non
8.6 Noix du Brésil	non	non	non
8.7 Pistache	non	oui	oui
8.8 Noix de macadamia	non	non	non
9. CELERI	non	non	non
10. MOUTARDE	non	non	non
11. SESAME	non	non	non
12. ANHYDRIDE SULFUREUX & SULFITES	non	non	non
13. LUPIN	non	non	non
14. MOLLUSQUES	non	non	non
15. CACAO	non	non	oui

Conservation: 9 mois (272 jours)

Conditions stockage: Conserver au sec dans son emballage d'origine fermé dans un environnement propre et sombre. Conditions de stockage idéales entre 11 ° C et 18 ° C; maximum 21 ° C

DECLARATION OGM

Nous confirmons que ce produit ne contient pas d'ingrédients, additifs ni arômes qui contiennent ou sont dérivés d'organismes génétiquement modifiés, raison pour laquelle il n'y a pas besoin d'étiquetage OGM spécifique selon la législation Européenne actuelle.

le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements comportant l'utilisation de rayons ionisants

Massepain Sleeubus BV a été certifié IFS Food 6.0 pour ces produits d'amandes, fondants et chocolat et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par SGS.

Massepain Sleeubus BV a été certifié BIO (BE-BIO-01) pour ces produits de sucre et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par Certisys.

Informations legales

CODE GN 0802.1290
 DESCRIPTION GN Suikerwerk zonder cacao : ander

Informations sur l'emballage

Unité de distribution: boîte 7kg
 Poids net: 7.000 g
 Poids brut: 7.306 g

Palletisation:

TYPE PALETTE	EUR-palette	POIDS NET PALETTE	385 kg
UDD PAR COUCHE	11	POIDS BRUT PALETTE	416 kg
COUCHES PAR PALETTE	5		
TOTAL UDD PAR PALETTE	55		

EMBALLAGE PRIMAIRE

TYPE EMBALLAGE	sac en polyéthylène 5% bleu	POIDS NET	7.000 g
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT	7.024 g
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H	33,0 x 26,0 x 50,0

EMBALLAGE SECONDAIRE

TYPE EMBALLAGE	boîte en carton ondulé imprimé en rouge	POIDS NET	7.000 g
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT	7.306 g
CODE EAN EMBALLAGE	5425003281273	L x L x H	33,0 x 26,0 x 50,0

EMBALLAGE TERTIAIRE

TYPE EMBALLAGE	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE	POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE	L x L x H

EMBALLAGE QUARTAIRE

TYPE EMBALLAGE	POIDS NET
PIECES PAR EMBALLAGE	POIDS BRUT
CODE EAN EMBALLAGE	L x L x H

DISCLAIMER:

The information in this document is, to the best of our knowledge, accurate on the date of publishing. In all cases it is the responsibility of the customer to verify the applicability of this information or the suitability of each product for further processing within their operational reality. All information is valid for revision. This document is electronically generated and thus not undersigned. In case of doubt regarding the correctness of data in this document, the Dutch version always has precedence on the French or English version of this technical sheet.