

Spécification produit

Article n° 8490

Nom X6K MASSEPAIN 50% BLANC RAN CARTON

Date 20/06/2017

Version 4

Déscription produit

PÂTE D'AMANDES 50%

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
AMANDES			
Espagne	AMANDES		
sucre			
Belgique	betterave sucrière		
glycérol		stabilisant	E422
Europe	colza		
dextrose			
Europe	maïs		
AMANDES amères			
Espagne	AMANDES		
sorbitol		stabilisant	E420(i)
Europe	maïs		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
Valeur Aw		0,75	/25°C
pH		5,57	
Matière sèche		88,98	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2		max 4	p.p.b.
Aflatoxine B1		max 2	p.p.b.

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.946,12	Magnesium (mg)	123,18
Valeurs nutritives (kcal)	465,13	Phosphore (mg)	221,09
Totaux protéines (g)	9,84	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	1,63
Totaux carbohydrates (g)	51,96	Zinc (mg)	1,37
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	46,24	VITAMINE A retinol (µg)	0,65
<i>Polyols (g)</i>	5,26	VITAMINE B1 thiamine (µg)	87,79
<i>Amidon (g)</i>	0,46	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	326,80
Totaux lipides (g)	24,14	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1.608,73
<i>Acides gras saturés (g)</i>	1,82	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	144,33
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	15,36	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	5,68	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,01	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	10.916,41
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	4,55	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	8,89	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	22,21	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	303,74	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	108,47		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux	1.000	10.000	cfu/g	ISO 4833
Bacillus cereus	< 100	1.000	cfu/g	ISO 7932
Moisissures xérophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Levures osmophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	< 10		cfu/g	
Salmonelles spp.		absent/absence	/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05

Données organoleptiques

Aspect visu massepain typique

Couleur ivoire

Goût typique

Odeur typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	5 - 25°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette OÙ carton
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette (pas toujours applicable)

Pâte d'amandes doit être protégé contre l'air et la lumière et doit être conservé dans un environnement frais et sec.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		sac polyéthylène	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm		27,85	120,00
	Largeur / cm		18,35	80,00
	Hauteur / cm		11,00	14,40
Poids	kg		0,184	18,000
Matériaux		PE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 1,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 16,00

Nombre de couches type 1 / palette 8,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 128,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 128,00

Unité

poids nets / unité 6,00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable ☐

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

La déclaration des arômes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x/ 2heures
metaalFe	☒	(details beschikbaar op aanvraag) mm
metaalNonfe	☒	(détails disponibles sur demande) mm
metaalStainless	☒	(details available on request) mm
Tamis / filtres	☐	
Aimant	☐	
X-ray	☐	
Laser scanner	☐	laser
Autres		visuele controle - contrôle visuel - visual control
Politique objects étrangers	☒	vreemd
Politique verre/plastique	☒	glas

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Kamut	-	-
7	1	AW	Gluten	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	+	?
15	8.2	SH	Noisettes	-	?
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	?
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à coques	+	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..