

## FICHE TECHNIQUE

# DECOLEB RAFTISNOW SG

Article n°: 42217951  
Code: 0820

Version: 02/05/2018  
Remplace version: 16/01/2017

### Description du produit

Le produit est une poudre de décoration blanche et fine à base de sucre glace. Le produit est enrobé de graisse végétale et d'amidon. Le produit est développé pour saupoudrer des surfaces humides ou grasses (tartes, biscuits, salades de fruits, glace, etc.).

Ce produit contient de l'huile de palme certifiée durable RSPO selon le système Ségrégation (SG).  
Numéro de certificat 95420.

### Liste des ingrédients

sucre, amidon de blé, graisse végétale (palme)

### Spécifications

	Min.	Max.	Méthode d'analyse
Matière sèche (%)	<b>97,0</b>		
Densité (kg/l à 20°C)	<b>650</b>	<b>710</b>	leb 1.4
Granulométrie (% , > 500 µm)		<b>10</b>	
Intervalle de fusion de la MG (°C)	<b>35</b>	<b>38</b>	

### Microbiologiques

	Max.	Méthode d'analyse
Mésophiles (UFC/10g)	<b>1000</b>	Plate count agar
Levures (UFC/10g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar
Moisissures (UFC/10g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar

### Informations

	Valeur
Code Tarif Douanier:	<b>2106.9098</b>

**FICHE TECHNIQUE****DECOLEB RAFTISNOW SG ca5x5kg**

Article n°: 42217951

Code: 0820

Version: 02/05/2018

Remplace version: 16/01/2017

**Valeurs nutritionnelles (moyenne en gram par 100 g produit) (calculé)**

	Valeur
La valeur énergétique	<b>1772 kJ / 419 kCal</b>
Graisses	<b>6,0</b>
- Acides gras saturés	<b>5,5</b>
- Acides gras mono-insaturés	<b>0,4</b>
- Acides gras polyinsaturés	<b>0,1</b>
- Acides gras trans	<b>0,1</b>
Glucides	<b>91,2</b>
- Sucres (mono- et disaccharides)	<b>74,0</b>
- Polyols	<b>0,0</b>
- Amidon	<b>17,2</b>
Fibres alimentaires	<b>0,0</b>
Protéines	<b>0,0</b>
Sel	<b>&lt; 0,01</b>

**Convenable à**

	convenable	certifié
Maladie cœliaque	✗	
Intolérance au lactose	✓	✗
Kascher	✓	✓
Halal	✓	✓
Végétarisme	✓	✗
Véganisme	✓	✗
Convenable à une allergie noix/graine	✓	✗

**Version:**

02/05/2018 Nouveau numéro de certificat RSPO: 95420.



FICHE TECHNIQUE

**DECOLEB RAFTISNOW SG ca5x5kg**

**Déclaration LeDa**

LeDa code	Allergène	GS1 code	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (+ recette sans) (K)	Inconnu (O)
<b>Obligatoire des allergènes</b>						
1.1	Blé	UW		✓		
1.2	Seigle	NR	✓			
1.3	Orge	GB	✓			
1.4	Avoine	GO	✓			
1.5	Epeautre	GS	✓			
1.6	Kamut	GK	✓			
<b>1</b>	<b>(*) Gluten</b>	AW		✓		
2.0	Crustacés	AC	✓			
3.0	Œuf	AE	✓			
4.0	Poissons	AF	✓			
5.0	Arachides / cacahuètes	AP	✓			
6.0	Soja	AY	✓			
7.0	Lait de vache	AM	✓			
8.1	Amandes	SA	✓			
8.2	Noisettes	SH	✓			
8.3	Noix	SW	✓			
8.4	Noix de cajou	SC	✓			
8.5	Noix de pécan	SP	✓			
8.6	Noix de Brésil	SR	✓			
8.7	Pistaches	ST	✓			
8.8	Noix de Macadamia et noix du Queensland	SM	✓			
<b>8</b>	<b>(*) Fruits à coques</b>	AN	✓			
9.0	Céleri	BC	✓			
10.0	Moutarde	BM	✓			
11.0	Graines de sésame	AS	✓			
12.0	Anhydre sulfureux et sulfites (E220 - E228) plus de 10 mg/kg ou 10/ mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	AU	✓			
13.0	Lupin	NL	✓			
14.0	Mollusques	UM	✓			
<b>Allergènes supplémentaires</b>						
20.0	Lactose	ML	✓			
21.0	Cacao	NC	✓			
22.0	Glutamate (E620 - E625)	MG	✓			
23.0	Poulet	MK	✓			
24.0	Coriandre	NK	✓			
25.0	Mais	NM	✓			
26.0	Légumineuse	NP	✓			
27.0	Bœuf	MC	✓			
28.0	Porc	MP	✓			
29.0	Carotte	NW	✓			

(\*) Uniquement destiné à la contamination croisée





## FICHE TECHNIQUE

# DECOLEB RAFTISNOW SG ca5x5kg

Article n°: 42217951

Code: 0820

Version: 02/05/2018

Remplace version: 16/01/2017

### Conditionnement, conservation et la date de durabilité minimale

Le produit doit être conservé dans un endroit sec et de préférence à une température entre 15 - 25 °C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production.

### Déclaration - OGM

Lebbe Sugar Specialties déclare d'utiliser uniquement des matières premières non - Génétiquement Modifiées (non-OGM) dans ces produits. Par conséquence, les produits sont non-OGM, comme indiqué dans les règlements (CE) N° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés et N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage.

Nous ne portons pas de préjudice vis-à-vis des modifications génétiques modernes et suivons de près les développements scientifiques. Chaque décision future, concernant l'utilisation de telles techniques dans notre industrie, ne sera prise qu'après des considérations scientifiques nécessaires et concluantes, sous garantie stricte de sécurité, dans le meilleur intérêt de nos clients, tout en respectant les réglementations légales.

Évidemment nous tiendrons nos clients au courant de toute évolution dans cette matière.

### Autres déclarations

- Le produit ne contient pas d'alcool;
- Le produit ne contient pas des édulcorants;
- Ni le produit, ni les ingrédients n'ont subi un traitement ionisant.
- Fiche de données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.

Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit.

Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.