

## FICHE PRODUIT

<b>PRODUIT</b>	LUXACTIV BOTER EM 10KG
<b>ARTICLE NR.</b>	10232

<b>DESCRIPTION DE PRODUIT</b>	
	Améliorant pour la boulangerie fine
	RSPO membre:2-0184-10-000-00
	RSPO-certificat : 97751

<b>DATE D'IMPRESSION</b>	07/02/2023
--------------------------	------------

<b>DECLARATION D'INGREDIENTS</b>	huiles et graisses raffinées(Huile de palme, huile de colza)
	Matières grasses du beurre
	Dextrose
	Sucre
	Emulsifiants(E471 Mono- et diglycérides d'acides gras, E481 SSL)
	Lactose (lait)
	Emulsifiant E472e Data ester
	améliorant de farine acide ascorbique E300
	Arôme naturel
	E160a Carotène
	Enzymes (blé)
	Arôme
	L-Cysteine E920

<b>PROPRIETES NUTRITIONNELLES</b>	
C-18:1	6,0
Valeur énergétique (kcal)	741,5
Valeur énergétique (kJ)	3.070,1
Glucides (g)	29,5
Sodium (mg)	57,3
Acides gras saturé (%)	33,0
Lipides (g)	70,2
Acides gras Mono-insaturé (%)	25,6
Acides gras Poly-insaturés (%)	7,6
Trans acides gras (g)	< 2
sel (g)	< 1
Humidité (%)	< 1
Protéines (g)	< 1
Sucres (g)	28,5
Fibres alimentaires (g)	0

<b>PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES</b>		
Nombre total de colonies à 30°C	Max. 100.000/g	ISO 4833
Levures	Max. 20000/g	ISO 7954
Moisissures	Max. 20000/g	ISO 7954
E.Coli	Max. 100/g	ISO 7251
Salmonella	absence/25g	ISO 6579

<b>PROPRIETES PHYSIQUES</b>	
Couleur	beige/jaune
Texture	pâte
Odeur	Odeur du beurre
Goût	doux

<b>DOSAGE</b>	10-15% op bloem
---------------	-----------------

<b>EMBALLAGE</b>	seaux en PE
	Emmer 10 kg

<b>DUREE DE CONSERVATION</b>	DLC de 52 semaines après la date du production en emballage fermé à max.20°
------------------------------	---

<b>QUALITY MANAGEMENT SYSTEM</b>	
FSSC 22000	Certificat disponible sur demande

## LISTE ALBA

### Informations ALBA:

La liste ALBA ci-dessous est complétée compte tenu de l'explication fournie par ALBA.

Les données complétées proviennent de la recette établie du produit et des spécifications des ingrédients individuels tels qu'ils ont été convenues avec le fabricant en question.

Lait et produits laitiers	+	Huile d'arachide	-
Lactose	+	Glutamate	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	Sulfite (E220 t/m E227)	-
Protéin de soja	-	Acide benzoïque (E210 t/m E213)	-
Huile de soja	-	Parabens (E214 t/m E219)	-
Gluten	+	colorants azoïques*	-
Epautre	-	Engrain	-
Orge	-	Blé	-
Avoine	-	Tartrazin (E102)	-
Seigle	-	Chinolinegeel (E104)	-
Boeuf	-	Zonnegeel FCF (E110)	-
Porc	-	Azorubine (E122)	-
Poulet	-	Ponceau 4R (E124)	-
Poisson	-	Allurarood AC(E129)	-
Crustacés et mollusques	-	Cannelle	-
Maïs	-	Vanilline	+
Cacao	-	coriandre	-
Levure	-	Céleri	-
Légumineuses	-	Umbelliferae	-
Graines de sésame	-	oeuf	-
Huile de sésame	-	wortel	-
Noix	-	moutarde	-
Huile de noix	-	Lupin	-
Arachide	-	Mollusques	-

(+ = présence, - = absence)

\* Colorants Azo (E102, E104, E110, E122, E124, E129).

\* Pastavormige verbeteraars kunnen sporen bevatten van : gluten , lactose , melkeiwit .

### Sans OGM

**TF 10232 LUXACTIV BOTER EM 10KG**

**Wouters nv**

Member of Royal Zeelandia Group b.v.

Wolfsakker 6, B-9160 Lokeren, Belgium

Telephone: +32(0)93 40 42 40

BTW BE0452.771.848

Sur base des ingrédients du produit, nous pouvons déclarer que le produit est garanti sans OGM.