



Tél : +3287/88.01.77 Fax : +3287/88.19.60  
Email : georges@rensonnetsa.be

# FICHE TECHNIQUE

Crée le 02/01/2020

Date de révision :

Version : 001

Nombre de pages : 4

## 1. INFORMATIONS GENERALES

Cochon en massepain : colorant rouge dans la masse et garni d'une pièce en chocolat

## 2. INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS À MENTIONNER SUR VOTRE EMBALLAGE

*Tous les ingrédients et additifs (par ordre décroissant de poids)*

Massepain : Ingrédients: sucre, AMANDES (40%), stabilisant : sorbitol - invertase, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, conservateur (E200), colorant(E120).

Pièce en chocolat : Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre, émulsifiant : Lécithine de SOJA, arôme de vanille.

### ORIGINE DES INGREDIENTS

Matière première	%		Origine	N° Annexe	Remarques
<b>COMPOSITION PATES D'AMANDES (97%)</b>					
SUCRE	54		BELGIQUE HORS EUROPE		Sucre cristallisé issu de betteraves sucrières Sucre cristallisé issu de cannes à sucre
AMANDES	40		ESPAGNE/USA		
SORBITOL	2.8		BELGIQUE		Stabilisant
SIROP DE GLUCOSE	1.8		BELGIQUE		
SIROP DE SUCRE INVERTI	1.2		BELGIQUE		
CONSERVATEUR E200	0.5 mg /kg		BELGIQUE		Acide sorbique
INVERTASE	<1mg/kg		BELGIQUE		Stabilisant
COLORANT E120	<1mg/kg		BELGIQUE		COCHENILLE : COLORANT NATUREL

### **COMPOSITION PIECE EN CHOCOLAT (3%)**

					Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, lactosérum en poudre, émulsifiant : Lécithine de SOJA, arôme de vanille.
--	--	--	--	--	--

### 3. ALLERGENES

- + L'article contient la substance nommée (comme ingrédient) ou peut contenir la substance nommée (carry-over).
- Absence de la substance nommée (selon la recette)
- ? Il y a insuffisant de données connues pour pouvoir diviser en + ou – OR l'article contient que des traces de la substance

	Allergène (EC Directive)	+/-/?
1	Lait en ses dérivés (poudre de lait, protéines de lait, caséine, ...)	+
2	Lactose	-
3	Œuf de poulet	-
4	Protéine de soja	+
6	Gluten	-
7	Froment et dérivés	-
8	Seigle	-
12	Poisson	-
13	Crustacés	-
18	Noix (amandes)	+
19	Huile de noix	-
20	Cacahouète	-
21	Huile d'arachide	-
22	Sésame	-
23	Huile de Sésame	-
25	Sulfites (E220 → E227)	-
32	Céleri	-
36	Moutarde	-

### 4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeur nutritionnelle moyenne par	100g
Energie	1909 KJ / 457 kcal
Matière Grasse	17,6 g
- Dont acides gras saturés	1,3
Glucides	63,9
- Dont sucres	49,9
Fibres alimentaires	2.8 g

Protéines	9,3 g
Sel	<0,01g

## 5. CONSERVATION

- Durée de conservation :
  - Garanti 6 mois à la livraison
- Condition de conservation :
  - Avant ouverture : Dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de variations importantes de température
  - Après ouverture : bien refermer l'emballage

## 6. CONDITIONNEMENT

### POIDS, DIMENSIONS

+/- 50g le cochon

### CONDITIONNEMENT

En vrac par carton de 0.6 kg

### CODE DOUANIER

17409099

## 7. ETIQUETAGE

L'étiquetage est conforme aux directives en vigueur et reprend :

- Les ingrédients
- La date de péremption
- La dénomination du produit
- Un numéro code barre EAN13 et sur demande le code EAN 128
- Les coordonnées de l'entreprise
- Le sigle affiliation FOST PLUS
- Le poids net du produit

## 8. ANALYSE Physico-chimiques – BACTERIOLOGIQUE

L'analyse comprend les paramètres suivants :

- Dosage des colorants (spectrophotométrie ou chromatographie liquide)
- Détermination quantitative des colorants
- Humidité (gravimétrie)
- Acide sorbique (chromatographie liquide)
- Germes mésophiles aérobies
- Coliformes totaux
- Moisissures
- Enterobacteriaceae : non concerné

## **9. AUTRES CARACTERISTIQUES**

### **9.1 Déclaration OGM**

Le produit et ses ingrédients :

- ne contient pas d'OGM
- ne sont pas produit au départ d'OGM du matériel génétiquement modifié

### **9.2 Ingrédients ionisés**

Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

## **10. SYSTÈME DE QUALITE**

### **IFS Global Markets – Food – Intermediate Level**

Copie : autorisation d'exploiter délivrée par l'Inspection générale des Denrées alimentaires Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire

Copie : rapport d'inspection réalisé par AIB /VINCOTTE