



keepexploring.

**FICHE TECHNIQUE: 10016156 Pain Arthur 50% met zout 25kg**

**Description**

Farine de blé mélangée avec des céréales et des graines ajoutées - dosage 50%.

**Déclaration des ingrédients**

farine de BLÉ; farine d'épeautre intégrale (BLÉ); BLÉ concassé; SEIGLE aplati; graines de tournesol; millet; millet non décortiqué; gruau de sarrasin; sel iodé; gluten de BLÉ; émulsifiant: E471 (palme); levain de SEIGLE en poudre inactivé; dextrose (BLÉ); huile végétale (colza); agent de traitement de la farine: E300; enzymes (BLÉ): xylanase, amylase, glucose oxydase, lipase; farine de malt de BLÉ

**Valeurs nutritionnelles (pour 100g)**

Énergie (kJ)	1.549 kJ
Énergie (kcal)	368 kcal
Matières grasses - dont:	8,71 g
- Acides gras saturés	1,75 g
- Acides gras mono-insaturés	2,20 g
- Acides gras polyinsaturés	4,48 g
Glucides - dont:	54,37 g
- Sucres	1,82 g
- Polyols	0,00 g
- Amidon	52,54 g
Fibres alimentaires	7,49 g
Protéines	14,27 g
Sel (= Sodium x 2,5)	3,4471 g

Selon EU Règlement 1169/2011. Sur base des calculs.

Informations complémentaires:

Acides gras trans	0,01 g
Cholestérol	0,00 mg
Alcool	0,00 g
Acides organiques	0,00 g
Différentes formes de salatrium	0,00 g
Sodium	1.378,84 mg
Matière sèche	88,04 g

**Caractéristiques physico - chimiques**

Ce produit est un produit naturel. Certaines caractéristiques technologiques peuvent différer selon la récolte.

**Conservabilité et conditions de stockage**

Durée de conservation après production: 190 Jrs

Conditions de stockage: frais et sec.

## Caractéristiques microbielles

	<u>Valeur guide</u>	<u>Tolérance*</u>
Germes totaux (ISO 4833):	<= 1.000.000 ufc/g	<= 2.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae (AFNOR BRD 07/24-11/13):	<= 50.000 ufc/g	<= 200.000 ufc/g
Escherichia coli (AFNOR BRD-07/1-07/93):	<= 10 ufc/g	<= 100 ufc/g
Clostridium perfringens (ISO 7937):	<= 10 ufc/g	<= 100 ufc/g
Salmonella (AFNOR BRD 07/11-12/05):	Absent en 25 g	Absent en 25 g
Staphylococcus aureus (ISO 6888-2):	<= 100 ufc/g	<= 1.000 ufc/g
Bacillus cereus (ISO 7932):	<= 100 ufc/g	<= 1.000 ufc/g
Levures (ISO 21527-2):	<= 1.000 ufc/g	<= 10.000 ufc/g
Moisissures (ISO 21527-2):	<= 1.000 ufc/g	<= 10.000 ufc/g

\* Le résultat microbiologique est acceptable tant que la tolérance n'est pas dépassée.

## Disclaimer

Ce produit ne contient ni d'ingrédients ni d'additifs d'origine OGM, conforme au règlement UE n° 1829/2003, n° 1830/2003 et n° 65/2004.

Les produits et les matières premières utilisés ne sont pas irradiés.

Ne pas consommer les produits cru.

Tous les produits sont conformes aux normes européennes.

Les produits, spécifications, fiches techniques et toutes publications concernant les produits sont sujets à des modifications sans notice préalable, afin d'améliorer la fiabilité et la fonctionnalité.

Les informations de cette spécification sont confidentielles et protégées par les lois sur les droits d'auteur. Elles ne peuvent être utilisées, reproduites ou divulguées à des parties tiers sans accord préalable écrit de Zeelandia. Toute infraction sera poursuivie en justice.

Tant que le terme "TEST" apparaît dans la dénomination de l'article, le produit est en phase de développement (le terme "TEST" est également repris dans la dénomination de l'article présente sur l'emballage du produit). Dès lors, il en découle que:

- 1) durant la phase de développement, la recette (et la déclaration des ingrédients) peut encore être modifiée.
- 2) une commande d'essai effectuée pendant la phase "TEST" peut comporter une petite quantité. C'est la raison pour laquelle, nous sommes parfois contraints de produire ces articles sur une ligne de production alternative et avec des tailles de lot différentes, une autre contamination croisée et/ou des mesures de contrôle.

Cette spécification remplace toutes versions antérieures.

## Allergènes

+ : le produit contient l'allergène mentionné

- : le produit ne contient pas l'allergène mentionné

/ : données insuffisantes

? : le produit ne contient que des traces de l'allergène mentionné

\* Les données sont basées sur une analyse quantitative de risque des matières premières et du processus de production, conformément aux directives de l'ILSI Europe (Food Allergy Task Force, juin 2022).

<b>Allergènes: Pain Arthur 50% met zout 25kg</b>		
<b>Informations d'allergènes (selon UE Règlement 1169/2011)</b>		
<b>Allergène</b>	<b>produit</b>	<b>contamination croisée*</b>
1.0 - Céréales contenant du gluten et produits dérivés	+	?
1.1 - Blé et produits dérivés	+	?
1.2 - Seigle et produits dérivés	+	?
1.3 - Orge et produits dérivés	-	?
1.4 - Avoine et produits dérivés	-	?
1.5 - Épeautre et produits dérivés	+	?
1.6 - Blé de Khorasan et produits dérivés	-	?
2.0 - Crustacés et produits dérivés	-	-
3.0 - Oeufs et produits dérivés	-	-
4.0 - Poissons et produits dérivés	-	-
5.0 - Arachides et produits dérivés	-	-
6.0 - Soja et produits dérivés	-	?
7.0 - Lait et produits dérivés	-	-
7.1 - Lactose et produits dérivés	-	-
8.0 - Fruits à coque et produits dérivés	-	-
8.1 - Amandes et produits dérivés	-	-
8.2 - Noisettes et produits dérivés	-	-
8.3 - Noix et produits dérivés	-	-
8.4 - Noix de cajou et produits dérivés	-	-
8.5 - Noix de pécan et produits dérivés	-	-
8.6 - Noix du Brésil et produits dérivés	-	-
8.7 - Pistaches et produits dérivés	-	-
8.8 - Noix de Macadamia et produits dérivés	-	-
9.0 - Céleri et produits dérivés	-	-
10.0 - Moutarde et produits dérivés	-	-
11.0 - Graines de sésame et produits dérivés	-	?
12.0 - Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg et produits dérivés	-	-
13.0 - Lupin et produits dérivés	-	?
14.0 - Mollusques et produits dérivés	-	-