

Certificat de Qualité

Nom du produit: **FROSTKROKANT**

Numéro du produit: **115602B**

Informations relatives au produit

Numéro statistique de marchandise: 2106 90 98

Pays de fabrication: Allemagne

Conditionnement: 25 kg sac en papier

Description: Produit pour la fabrication de pains spéciaux, petits pains et viennoiserie via congélateur

Dosage: pain/ petits pains: 3 - 4 %, viennoiserie: 1 - 2 %

Conservation minimale: 12 mois

Conditions de stockage: garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé

Apparence: poudre beige

Informations relatives aux ingrédients

Ingrédients: Farine de **blé**, dextrose, émulsifiant E 472e, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine E 300, enzymes
(en ordre décroissant)

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

115602B FROSTKROKANT

Données analytiques

Valeur pH (10 g/200 ml)	4,2 -	5,2
Acidité	13,0 -	15,8
Densité apparente	661 -	808 g/l
Eau	8,7 -	11,8 %
Cendres (500 °C)	1,9 -	2,9 %
Protéines (N x 6,25)	11,5 -	16,0 %
Amidon	38,6 -	52,2 %
Matières grasses	9,5 -	12,0 %
Fibres alimentaires	2,2 -	3,0 %

Information nutritionnelle

100 g contiennent:		
Énergie	1.582 kJ	374 kcal
Graisses	7,0 g	
<i>dont</i>		
<i>acides gras saturés</i>	4,8 g	
Glucides	60,3 g	
<i>dont</i>		
<i>sucres</i>	15,9 g	
Fibres alimentaires	2,6 g	
Protéines	12,6 g	
Sel	0,02 g	

L'indication des substances nutritives et de la valeur énergétique se base sur les règlements en vigueur dans la CE en tenant en particulier compte du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP et est certifiée selon ISO 9001:2015.

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

115602B FROSTKROKANT

Valable à partir de 01.08.2019

2 de 3



Informations relatives aux allergènes

Liste des ingrédients pouvant causer des réactions d'intolérance de type allergique et autres selon l'annexe II du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

+	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
+	Blé
°	Épeautre
°	Blé Khorasan
°	Amidonnier
°	Seigle
°	Orge
°	Avoine
-	Crustacés et produits à base de crustacés
°	Oeufs et produits à base d'oeufs
-	Poissons et produits à base de poissons
-	Arachides et produits à base d'arachides
°	Soja et produits à base de soja
°	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
-	Fruits à coque et produits à base de ces fruits
-	Amandes
-	Noisettes
-	Noix
-	Noix de cajou
-	Noix de pécan
-	Noix du Brésil
-	Pistaches
-	Noix de Macadamia
-	Céleri et produits à base de céleri
°	Moutarde et produits à base de moutarde (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
°	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 5 ppm)
-	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg
°	Lupin et produits à base de lupin (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
-	Mollusques et produits à base de mollusques

- + contenu(e)s selon recette
- non contenu(e)s selon recette
- ° des traces ne sont pas à exclure

Ce document a été rédigé automatiquement et est valide sans signature originale.

115602B FROSTKROKANT