

Certificat de Qualité

Nom du produit: **RUSTIBRUN**

Numéro du produit: **105300B**

Informations relatives au produit

**Numéro statistique de
marchandise:** 1901 90 99

Pays de fabrication: Allemagne

Conditionnement: 25 kg sac en papier

Description: Produit pour la fabrication de pain gris

Dosage: 0,5 - 5 %

Conservation minimale: 12 mois

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

Apparence: poudre brune foncé

Informations relatives aux ingrédients

Ingrédients: Farine de **blé** précuite, farine de **blé** malté et torréfié, extrait de malt
(en ordre décroissant) (malt d'**orge**, eau)

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

105300B RUSTIBRUN

Valable à partir de 15.12.2022

1 de 3



IREKS

Données analytiques

Valeur pH (10 g/200 ml)	4,8 -	5,9
Acidité	<	20,0
Densité apparente	749 -	916 g/l
Eau	5,0 -	10,0 %
Unités EBC (photométrique)	250 -	350
Unités SKB	<	5
Cendres (500 °C)	1,2 -	1,8 %
Protéines (N x 6,25)	10,5 -	15,7 %
Amidon	37,6 -	50,8 %
Matières grasses	1,4 -	1,8 %
Fibres alimentaires	9,7 -	13,1 %

La détermination de la couleur selon l'EBC n'est en principe valable que pour les produits de malt clairs et liquides. L'effet de couleur dans la pâte et les produits de boulangerie-pâtisserie peut parfois être très différent et parfois plus fort.

Information nutritionnelle

100 g contiennent:

Énergie	1.459 kJ	345 kcal
Matières grasses	1,6 g	
<i>dont</i>		
<i>acides gras saturés</i>	0,3 g	
Glucides	63,9 g	
<i>dont</i>		
<i>sucres</i>	7,5 g	
Fibres alimentaires	11,4 g	
Protéines	13,1 g	
Sel	<	0,01 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.

Chez IREKS, la reconnaissance "Clean Label" est utilisée pour les produits qui ne contiennent pas d'additifs ou auxquels seulement de l'acide ascorbique (E 300) dans le cas de pain et petits pains déjeuner ou bien des poudres à lever dans le cas de produits de pâtisserie, et seulement des arômes naturels sont ajoutés.

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

105300B RUSTIBRUN



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 (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 50 ppm)
- 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
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg
- Lupin et produits à base de lupin
- 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 - IREKS GmbH s'engage à éviter également les contaminations croisées au niveau de ses fournisseurs. Ces dernières ne peuvent toutefois pas toujours être entièrement exclues en raison des conditions de culture et de production.

Les indications sur les valeurs limites internes se réfèrent respectivement à la denrée alimentaire allergène, et ne pas à la teneur en protéines de cette dernière.

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

105300B RUSTIBRUN