

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Unipan® Pasan

Identification produit		
Code article:	300512	
Description:	Adjuvant de panification en poudre	
Application:	Pour pains gris / intégrale	
Dosage ^a :	2 – 10 % (10% du poids de la farine intégrale)	
Propriétés physiques:	Poudre	
Conditionnement		
Emballage:	Sac kraft, doublé polyéthylène	
Volume/ poids:	25 kg	
DLUO:	6 mois à partir de la date de fabrication	
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais	
Ingrédients		
Gluten de blé, farine de blé, agent antimottant : E170, matière grasse végétale (palme), dextrose, farine de malt [orge], émulsifiant : E472e, poudre de levain [blé], enzymes, agent de traitement de la farine : E300		
Informations Nutritionnelles		
	% ^b	
Matières sèches:	92	
Matières grasses:	Animales:	0
	Végétales:	6,7
	Dont saturées:	3,7
	Dont mono-insaturées:	2,2
	Dont polyinsaturées:	0,7
	Dont acides gras trans:	<0,1
Glucides:	26,0	
	Dont sucres:	6,2
	Dont polyols:	0
	Dont amidon (autres glucides):	19,8
Fibres:	1,8	
	Dont inuline:	0
Protéines:	Animales:	0
	Végétales:	50,5
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)	0	
Acides organiques:	0	
Sodium (mg/100g):	16,2	
Energie pour 100 g	1570 kJ 374 kcal	

^a Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

^b Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Unipan® Pasan

Informations allergènes

Telles que définies dans l'Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

Allergènes UE

Allergènes UE	
1 Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides)	+
2 Crustacés et produits à base de crustacés	1
3 Œufs et produits à base d'œufs	-
4 Poissons et produits à base de poissons	1
5 Arachides et produits à base d'arachides	1
6 Soja et produits à base de soja	-
7 Lait et produits laitiers contenant du lactose	-
8 Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)	1
9 Céleri et produits à base de céleri	1
10 Moutarde et produits à base de moutarde	1
11 Graines de sésame et produits à base de sésame	1
12 Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l	-
13 Lupin et produits à base de lupin	1
14 Mollusques et produits à base de mollusques	1

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Unipan[®]Pasan

Non OGM / Informations OGM

Déclaration d'ingrédients génétiquement modifiés:

AB Mauri Belgium N.V. a pris acte des règlements publiés au journal officiel de la communauté européenne:

1. REGLEMENT N° 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
2. REGLEMENT N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la directive d'amendement 2001/18/CE

Et leurs conséquences.

Concernant le produit mentionné dans cette fiche technique, nous pouvons vous informer que conformément à la législation:

- Il contient moins de 0.9% de matières premières OGM provenant d'OGM autorisés et moins de 0.5% de matières premières OGM non autorisées qui ont reçu un avis favorable;
- Il peut contenir des enzymes (cf. liste d'ingrédients) issues de source OGM, mais cette matière première est exempte de déclaration selon la réglementation OGM mentionnée ci-dessus^{1,2};
- Tous les autres ingrédients sont issus de matières premières conventionnelles;
- Le produit fini de l'utilisateur (du produit tel qu'il est mentionné dans cette fiche technique) n'est pas soumis à la réglementation sur l'étiquetage.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Unipan® Pasan

Formulation produit				
Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Gluten de blé	:	55 - 60	Belgique, France, Allemagne	
Farine de blé	:	20 - 25	Belgique, Pays-Bas, Allemagne	
Agent antimottant : E170	:	5 - 7	Espagne	
Matière grasse végétale (palme)	:	3 - 5	Pays-Bas	Malaisie, Indonésie
Dextrose	:	3 - 5	France, Belgique	
Farine de malt [orge]	:	1 - 3	Allemagne	
Emulsifiant : E472e	:	1 - 3	Pays-Bas	
Poudre de levain [blé]	:	0 - 1	Allemagne	
Enzymes	:	<1	Pays-Bas, Danemark, France	
Agent de traitement de la farine : E300	:	<1	Chine	
	:			
	:			
	:			
	:			
	:			
	:			
	:			
<p>Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits. Veuillez s'il vous plait à traiter ces données avec confidentialité.</p>				