



PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT

DENOMINATION DE VENTE

Améliorant de panification

DESCRIPTION

PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT

est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

CONDITIONS D'UTILISATION

Dose d'utilisation recommandée :

5,00%

du poids de farine en fonction du schéma de fermentation final et du résultat souhaité.

RESTRICTIONS D'UTILISATION

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de blé maltée; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes: alpha-amylase, amylase maltogène, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase.
Support : farine de blé.

Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.

Contient: gluten.Peut contenir : soja, lait.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %
----------	-------

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

	Cible	Tolérance
E. coli	≤ 100	≤ 500 CFU/g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 CFU/g de produit
Salmonelles	Absence	dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

	Pour 100g de produit
Valeur énergétique	374 Kcal
	1532 kJ
Matières grasses	1,10 g
(dont : Acides gras saturés)	0,18 g
Glucides	78,60 g
(dont : sucres)	2,10 g
Fibres alimentaires	4,40 g
Protéines	10,80 g
Sodium	0,09 g, équivalent en sel : 0,22g

EMBALLAGE

20 kg

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

Le produit conserve ses fonctionnalités pendant

24 mois,

à partir de la date de production, dans son emballage d'origine non ouvert et stocké dans un endroit sec et frais (< 25°C).

**PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT****ASPECT REGLEMENTAIRE**

OGM	Les ingrédients mis en œuvre dans ce produit ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE. En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements (CE) N° 1829/2003 et 1830/2003. Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme issue d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Contaminants	Ce produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1881/2006 et ses modifications.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N°1935/2004 et ses modifications.
Sécurité	Ce produit ne répond pas aux critères de classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 et ses modifications. Fiche de Données de Sécurité non obligatoire conformément à l'article 31 du règlement (CE) N°1907/2006 (REACH) et ses modifications.

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation française et européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activité et de leurs zones géographiques.


PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT
En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (Directive 2007/68/CE)	Contient	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés	Oui	Oui
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja	Non	Oui
Lait ou produits laitiers (inclus le lactose)	Non	Oui
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg ou 10mg/litre en SO2 total	Non	Non

En dehors des ingrédients dont est signalée la présence volontaire dans le produit ou leur utilisation dans l'atelier, nous garantissons qu'aucune matière première susceptible de contenir un des allergènes majeurs listés à l'annexe 3bis de la directive 2000/13, (modifiée par la Directive 2003/89/CE puis par la 2005/26/CE et la Directive 2006/142/CE du 22 Décembre 2006, et enfin modifiée par la Directive 2007/68CE du 27 Novembre 2007) n'est mise en œuvre sur la ligne de production ou dans nos entrepôts de stockage».

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.

**PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT****ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM**

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : 302280/01
ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION**PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT**

Nous, soussignés Service Qualité de Lesaffre Ingrédients Services, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.



PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT

HANDELSBENAMING

Broodverbeteraar

BESCHRIJVING

PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT

is een poedervormige broodverbeteraar. De kleur ervan kan tussen de verschillende loten licht variëren.

GEBRUIKSVOORWAARDEN

Aanbevolen gebruiksdosis:

5,00%

op het meelgewicht naargelang het finale gistingsschema en het gewenste resultaat.

GEBRUIKSBEPERKINGEN

INGREDIËNTENLIJST

Gemout tarwemeel; meelverbeteraar: ascorbinezuur; enzymen: alfa-amylase, maltogene amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase.

Drager: tarwemeel.

Doordat enzymen in gebakken producten geïnactiveerd worden, spelen ze daarin geen technologische rol meer en hoeven aldus niet op hun ingrediëntenlijst voor te komen.

ALLERGENEN

Volgens de geldende Europese reglementering, zie gedetailleerd attest in de bijlage.

Bevat:

gluten.

Kan bevatten:

soja, melk.

TYPISCHE FYSISCH-CHEMISCHE CRITERIA

Vochtigheid	<10 %
-------------	-------

TYPISCHE MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

	Doel	Tolerantie
E. coli	≤ 100	≤ 500 UFC/gram product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 UFC/gram product
Salmonella	Afwezig	in 25g

INDICATIEVE VOEDINGSWAARDEN

	Voor 100 gram product
Energiewaarde	374 Kcal 1532 kJ
Vetten	1,10 g
(waarvan verzadigde vetzuren)	0,18 g
Koolhydraten	78,60 g
(waarvan suikers)	2,10 g
Voedingsvezels	4,40 g
Eiwitten	10,80 g
Natrium	0,09 g, overeenkomstig zoutgehalte: 0,22g

VERPAKKING

20 kg

OPSLAGDUUR EN -VOORSCHRIFTEN

Het product behoudt zijn kenmerken gedurende

24

maanden,

vanaf productiedatum in zijn originele, ongeopende verpakking en opgeslagen op een droge en koele plaats (< 25°C).



PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT

REGULEREND ASPECT

GGO	De ingrediënten die in dit product worden gebruikt zijn geenszins genetisch gemodificeerde organismen zoals gedefinieerd bij Richtlijn 2001/18/CE. Bijgevolg garanderen we dat dit product aan geen enkele bijkomende vereiste inzake etikettering in de zin van (EG) Verordening Nr 1829/2003 en 1830/2003 is onderworpen. Wij houden er echter aan u erop te wijzen dat dit product een enzyme bevat dat uit een GGO afkomstig is en dat niet betroffen is door de huidige Europese wetgeving inzake GGO-etikettering.
Ioniserende straling	Dit product en zijn ingrediënten werden niet met ioniserende stralingen behandeld overeenkomstig Richtlijnen 1999/2/CE en 1999/3/CE en hun wijzigingen.
Contaminanten	Dit product is conform de bepalingen van (EG) Verordening Nr 1881/2006 en haar wijzigingen.
Verpakking	De verpakking in rechtstreeks contact met het product is conform de bepalingen van (EG) Verordening Nr 1935/2004 en haar wijzigingen.
Veiligheid	Dit product beantwoordt niet aan de indelingscriteria overeenkomstig (EG) Verordening Nr 1272/2008 en haar wijzigingen. Veiligheidsgegevensfiche niet verplicht overeenkomstig artikel 31 van (EG) Verordening Nr 1907/2006 (REACH) en haar wijzigingen.

De in dit document opgenomen informatie werd opgesteld in het licht van de geldende Franse en Europese regelgeving en naar ons best weten. Het behoort tot de verantwoordelijkheid van onze klanten om na te gaan of het gebruik en de gebruiksvoorwaarden overeenkomen met de regelgevingen en gebruiken in hun bedrijfssector en in hun geografisch gebied.


PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT
In toepassing van de Franse en Europese regelgevingen inzake allergenen

BELANGRIJKSTE ALLERGENEN (Richtlijn 2007/68/CE)	Bevat	Kan bevatten
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Ja	Ja
Lupine en producten op basis van lupine	Nee	Nee
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Nee	Nee
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Nee	Nee
Eieren en producten op basis van eieren	Nee	Nee
Vis en producten op basis van vis	Nee	Nee
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Nee	Nee
Soja en producten op basis van soja	Nee	Ja
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	Nee	Ja
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van noten	Nee	Nee
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	Nee	Nee
Mosterd en producten op basis van mosterd	Nee	Nee
Selderij en producten op basis van selderij	Nee	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂	Nee	Nee

Buiten de ingrediënten waarvan de vrijwillige aanwezigheid in het product of het gebruik ervan in de werkplaats is aangegeven garanderen wij dat geen enkele grondstof die één van de belangrijke allergenen opelijst in bijlage 3bis van Richtlijn 2000/13 zou kunnen bevatten (gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/CE en later door 2005/26/CE en Richtlijn 2006/142/CE van 22 december 2006, en uiteindelijk door Richtlijn 2007/68CE van 27 november 2007) aangewend werd op de productielijn of in onze opslagmagazijnen».

Om zo veel mogelijk het risico op kruisbesmetting te beperken hebben wij gekwalificeerde werkwijzen in het licht van dit risico ingesteld, wat door onze HACCP studies wordt opgevolgd door ons te baseren op de in de Codex Alimentarius vastgelegde normen.

**PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT****ATTEST VAN OORSPRONG - NIET-GGO**

De ingrediënten heden gebruikt voor de productie van onze referentie: 302280/01
zijn geenszins genetisch gemodificeerde organismen zoals gedefinieerd bij Richtlijn 2001/18/CE van 12 maart 2001 ter vervanging van Richtlijn 90/220/CE.

Hieromtrent kan elke garantie gegeven worden.

Bijgevolg garanderen wij dat het product aan geen enkele bijkomende vereiste inzake etikettering in de zin van de verordeningen CE 1829/2003 en 1830/2003 is onderworpen.

ATTEST VAN OORSPRONG - NIET-IONISERENDE STRALING**PULSO PAIN MINUTE FRESH CONCEPT**

Wij, ondergetekenden, Kwaliteitsdienst bij Lesaffre Ingrédients Services, bevestigen hierbij dat geen enkele ioniserende behandeling in ons fabricageproces voorkomt.

De informatie is waar en juist naar ons best weten, maar onderhavige fiche mag niet beschouwd worden als een uitdrukkelijke of impliciete garantie, en evenmin als een verkoopvoorwaarde voor dit product. De volgende versie van dit document zal niet automatisch worden verstuurd. Het komt de gebruiker toe om zich van de voorwaarden en mogelijke toepassingen van het product te vergewissen in het bijzonder overeenkomstig de wetten en reglementen die in het land van gebruik van kracht zijn.



PULSO®

- ✓ Behoud van uw productidentiteit
- ✓ Afbakken volgens verkoop
- ✓ Steeds brood beschikbaar
- ✓ Brood na 30 minuten klaar om te snijden
- ✓ Betere efficiëntie
- ✓ Lang vers en krokant

- ✓ Maintien de votre identité de produit
- ✓ À cuire selon les ventes
- ✓ Toujours du pain disponible
- ✓ Du pain prêt à trancher après 30 minutes
- ✓ Plus grande efficacité
- ✓ Frais et croustillant plus longtemps

**pain
minute®**

**PAIN MINUTE
FRESH CONCEPT**

**BROODBEREIDINGSMIDDEL
AMÉLIORANT DE PANIFICATION**

*Voor het maken van voorgebakken brood
Pour la fabrication du pain précuit*

NL GEBRUIKSDOSERING

5% van het bloemgewicht.

INGREDIËNTEN

Tarwemoutmeel; meelverbeteraar: ascorbinezuur; enzymen: alfa-amylase, maltogene amylase, amyloglucosidase, glucose-oxidase, xylanase.
Drager: tarwebloem.
Bevat: gluten.

Kan bevatten: soja, melk.

Doordat enzymen in gebakken producten geïnactiveerd worden, spelen ze daarin geen technologische rol meer en hoeven aldus niet op hun ingrediëntenlijst voor te komen.
Voor levensmiddelen. Niet bestemd voor detailhandel.

Veiligheidsinformatieblad op verzoek verkrijgbaar.
Kan een allergische reactie veroorzaken.

Bevat: amyloglucosidase; maltogene amylase; glucose oxydase; xylanase; alfa-amylase.

Het broodbereidingsmiddel bewaren op een droge en koele plaats (max 25°C).

Bij voorkeur te gebruiken vóór eind/lotnummer: zie verpakking.

Geproduceerd in de EU.

FR MODE D'EMPLOI

5% du poids de farine mis en œuvre.

INGRÉDIENTS

Farine de blé maltée; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes: alpha-amylase, amylase maltogène, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase.
Support: farine de blé.
Contient: gluten.

Peut contenir: soja, lait.

Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.
Pour denrées alimentaires. Non destiné à la vente au détail.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.
Peut produire une réaction allergique.

Contient: amyloglucosidase; amylase maltogène; glucose-oxydase; xylanase; alpha-amylase.

Conserver l'améliorant dans un endroit sec et frais (25°C max.).

A consommer de préférence avant fin/n° lot: voir sur l'emballage.

Fabriqué en UE.



Algist Bruggeman Gist en Ingrediënten
Algist Bruggeman Levure et Ingrédients
Langerbruggekaai 37 B-9000 Gent
Tel: 0032 (0)9 257 08 08 Mail: info@algistbrug.be
www.algistbruggeman.be



Nettogewicht
Poids net

20 kg