

Technische Fiche

Fiche Technique

20/03/2025

NIC Belgium – Hadecoup BV
Steenweg 59
3540 Herk-de-stad
Tel: 011/87.23.01
Fax: 011/87.21.43
Email: info@hadecoup.be

HABV

INFORMATION - PRODUIT

Nom du article	HABV SCHEPIJS VANILLE
Numéro d' article / EAN	05090003 / 8712789128623
Description/ application	Mélange de crème glacée aromatisé à la vanille
Méthode / dosage	« Mode d'emploi (préparation à froid ou à chaud) : Dosage recommandé 400 g (minimum 333 g) 1 sachet de dissolution + 5l de lait (minimum 1 sachet + 6l de lait). Laisser mûrir pendant environ 10 minutes avant d'éteindre la turbine.
Caractères physique	Matières sèches 97% Poedervorm
Date limite	24 mois
Stockage	Idéalement 15 °C +/-1 °C (max. 20 °C +/-1 °C). Éviter les variations de température
Emballage	Doos
Poids net	20 KG
Palette	Palette en bois Euro Epal 80x120
Articles par palette	40
Date recette	09-01-2025

Technische Fiche

Fiche Technique

20/03/2025

NIC Belgium – Hadecoup BV
Steenweg 59
3540 Herk-de-stad
Tel: 011/87.23.01
Fax: 011/87.21.43
Email: info@hadecoup.be

HABV

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	%	Pays d'origine
sucre		NL
dextrose		BE, NL
LAIT écrémé en poudre		BE, DE, LU, NL
amidon modifié (E1414)		BE, NL
huile végétale (coco)		NL
huile végétale (hydrogénée) (noix de coco)		NL
LACTOSE		NL
poudre de lactosérum (LAIT)		DE
émulsifiant (E471, E472a)		NL
sirop de glucose déshydraté		NL
protéine de LAIT		NL
épaississant (E401, E466)		DE, FI, FR, NL
stabilisant (E464, E450iii)		DE, NL
colorant (E160a, E162)		DE
poudre à lever (E500ii)		BE
arôme (vanilline, crème)		NL

Les pourcentages mentionnés ci-dessus concernent des nombres arrondis. Tous au-dessus de 10% est exprimé en multiples de 5.
Nos produits sont conformes aux directives de l'UE.

Technische Fiche

Fiche Technique

20/03/2025

NIC Belgium – Hadecoup BV
 Steenweg 59
 3540 Herk-de-stad
 Tel: 011/87.23.01
 Fax: 011/87.21.43
 Email: info@hadecoup.be

HABV

DONNÉES NUTRITIONNELLES

Nutriments		Valeur(s)	
Énergie	kJ	1839.7	kJ/100g
	Kcal	435.8	Kcal/100g
Graisses	Total	9.9	g/100g
	acides gras saturés	9.3	g/100g
	acides gras mono-insaturés	0.4	g/100g
	acides gras polyinsaturés	0.1	g/100g
	végétal	5.2	g/100g
	animal	4.7	g/100g
	Acides gras trans	0.1	g/100g
Glucides	Total	82.9	g/100g
	sucre	75.7	g/100g
	monosaccharide	20.8	g/100g
	disaccharide	54.9	g/100g
	polyols	0.1	g/100g
	polysaccharide	7.2	g/100g
Protéines	Total	3.7	g/100g
	végétal	1.6	g/100g
	animal	2.0	g/100g
Fibres alimentaires	Total	0.4	g/100g
Sel	Total	0.43	g/100g
	sel ajouté	0.00	g/100g
Eau		2.6	g/100g
Alcool (éthanol)		0.0	g/100g
Acides et sels		0.6	g/100g
Teneur totale		100	g/100g
Données sont calculées selon la Loi sur le contrôle de qualité du produit. Les matières premières naturelles du produit entraînent des fluctuations. Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs. Les informations produit peuvent changer en cas de modification de la composition du produit.			

Technische Fiche

Fiche Technique

20/03/2025

NIC Belgium – Hadecoup BV
 Steenweg 59
 3540 Herk-de-stad
 Tel: 011/87.23.01
 Fax: 011/87.21.43
 Email: info@hadecoup.be

HABV

ALLERGÈNES

Allergènes conformément aux règlements UE	Dans la recette	Contamination à partir des matières premières et/ou de la ligne de production	À l'usine
Gluten	Absent	Absent	Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Absent	Absent	Présent
Seigle	Absent	Absent	Absent
Orge	Absent	Absent	Absent
Avoine	Absent	Absent	Absent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Absent	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Présent
Lait (compris le lactose)	Présent	-	Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent	Absent	Présent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Absent	Absent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Microorganisme	Valeur limite (ufc/g)	Limite de rejet (ufc/g)
Dénombrement des germes viables totaux	50,000	100,000
Levures et moisissures	1000	5,0000
Bacillus Cereus	500	5,000
Staphylococcus aureus	100	1,000

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Système AQ	Sonneveld est certifié BRCGS.
Risques liés aux matières premières	Sonneveld est certifié Riskplaza audit+.
Contaminants	Conformité aux Règlements (CE) 2023/915 et (CE) 396/2005.
Absence d'OGM	Non soumis à étiquetage selon les Règlements (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.
Emballage	Conformité aux Règlements (CE) 1935/2004, (CE) 1895/2005, (CE) 2023/2008, (CE) 10/2011, (CE) 2020/1245 et (CE) 94/62.
Attestation de non-ionisation	Les matières premières et le produit final ne sont pas exposés au rayonnement gamma.
Corps étrangers	Conformément à l'article 14 du règlement (CE) 178/2002.

Technische Fiche
Fiche Technique
20/03/2025

NIC Belgium – Hadecoup BV
Steenweg 59
3540 Herk-de-stad
Tel: 011/87.23.01
Fax: 011/87.21.43
Email: info@hadecoup.be

HABV

DONNÉES D'ADÉQUATION

Végétarien	
Végan	
Bio *	Non
Halal *	Non
Casher *	Non
RSPO *	Segregated (SG)
Numéro RSPO	SCS-RSPOCC-000005-G
*Cela concerne les produits certifiés. Voir le site Web pour les certificats actuels.	