

Spécification produit

Bigarreaux Rouge 16/18 1kg

Imprimé: 31-01-23, 11:56:13

Smet Chocolaterie

Onderzeel 1

2920 KALMTHOUT

Belgique

N° Tél. +32(0)3 311.70.00

N° Fax +32(0)3 311.79.46

E-mail info@smet.be

Website www.smet.be



Information générale

N° d'article	E0295
EAN Code	8032779712121
Désignation	Bigarreaux Rouge 16/18 1kg
Description Légale	fruits confits
Type	
Nomenclature produit	20060031



Cette spécification vous sera envoyée par e-mail ou par la poste en deux exemplaires.

En cas des remarques, celles-ci doivent nous parvenir endéans 1 mois après la date d'expédition de la spécification.

Sans réaction de votre part après cette période d'un mois, la spécification sera considérée comme approuvée.

Déclaration ingrédients (%)		Origine
Bigarreaux rouges		52.50 Europe
Sirop de glucose fructose		42.00 Europe
Sucre		5.20 Europe
Correcteur d'acidité		
	acide citrique E330 (E330)	< 1.00 Europe
Colorant		
	Erythrosine (E127)	< 1.00 Inde
Anhydride sulfureux résiduel		< 1.00 Zwitserland

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	rouge
Goût	typique
Odeur	typique
Texture	homogène

Données allergènes

- + = Le produit contient la substance mentionnée
- = Le produit ne contient pas la substance mentionnée
- ? = Le produit peut contenir des traces de la substance

01 Gluten - 08.4 Noix de cajou -

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:56:13

Bigarreaux Rouge 16/18 1kg

01.1	Blé	-	08.5	Noix de pécan	-
01.2	Seigle	-	08.6	Noix du Brésil	-
01.3	Orge	-	08.7	Pistache	-
01.4	Avoine	-	08.8	Noix de Macadamia	-
01.5	Epeautre	-	09.0	Céleri	-
01.6	Kamut	-	10.0	Moutarde	-
02.0	Crustacé	-	11.0	Sésame	-
03.0	oeuf	-	12.0	Anhydride sulfureux et sulfites	+
04.0	Poisson	-	13.0	Lupine	-
05.0	Arachides	-	14.0	Mollusque	-
06.0	Soja	-	15.0	Vanillin	-
07.0	Lait	-	16.0	Cacao	-
07.01	Lactose	-	17.0	Azo couleurs	-
08	Fruits à coque	-	18.0	Caffeïne	-
08.1	Amandes	-	19.0	Saccharose	-
08.2	Noisettes	-	20.0	Fuctose	-
08.3	Noix	-			

Données allergènes LEDA

M = Recette avec

Z = Recette sans

O = Inconnu

K = peut contenir des traces

01	AW	Gluten	Z	08.4	SC	Noix de cajou	Z
01.1	UW	Blé	Z	08.5	SP	Noix de pécan	Z
01.2	NR	Seigle	Z	08.6	SR	Noix du Brésil	Z
01.3	GB	Orge	Z	08.7	ST	Pistache	Z
01.4	GO	Avoine	Z	08.8	SM	Noix de Macadamia	Z
01.5	GS	Epeautre	Z	09.0	BC	Céleri	Z
01.6	GK	Kamut	Z	10.0	BM	Moutarde	Z
02.0	AC	Crustacé	Z	11.0	AS	Sésame	Z
03.0	AE	oeuf	Z	12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	M
04.0	AF	Poisson	Z	13.0	NL	Lupine	Z
05.0	AP	Arachides	Z	14.0	UM	Mollusque	Z
06.0	AY	Soja	Z	15.0	VA	Vanillin	Z
07.0	AM	Lait	Z	16.0	NC	Cacao	Z
07.01	ML	Lactose	Z	17.0	AZ	Azo couleurs	Z
08	AN	Fruits à coque	Z	18.0	CA	Caffeïne	Z
08.1	SA	Amandes	Z	19.0	SA	Saccharose	Z
08.2	SH	Noisettes	Z	20.0	FR	Fuctose	Z
08.3	SW	Noix	Z				

Valeurs nutritives (g / 100 g „ moins que mentionné autrement)

Source d'information Nutrition

Sur base des calculations

Energie (kJ)	805	Lipides	0,5
Energie (kcal)	189	Dont saturées	0
Protides	0,5	Fibres	0,5
Glucides	75	Sel	0,01
Dont sucres	60		

Spécification produit

Imprimé: 31-01-23, 11:56:13

Bigarreaux Rouge 16/18 1kg

Normes	Min. %	Max. %	Unité	Tolérance	Méthode
Microbiologique					
Germes totaux		1000	CFU/G		ISO4833
Moisissure		1000	CFU/G		ISO7954
Levures		1000	CFU/G		ISO7954
Coliformes		10	CFU/G		ISO4832
Salmonelle		0	CFU / 25 G		ISO6579

Déclaration OGM

Les matières premières sont issues d'une source non OGM. Ce produit ne nécessite pas un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.

Information Diététique

Végétariens	Oui	Halale	Non
Végétaliens	Oui	Kascher	Oui

Emballage

Spec Emballage	Prod Spec Type	Type d'emballage	Sous-type d'emballage	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Poids (g)
ZAK	zak			0	0	0	0
DOOS	DOOS / BOX / BOÎTE	Boîte		0	0	0	0

Les conditions d'entreposage et de transport

Température: <18 ° C

Humidité relative: <65%

Conserver dans un local ventilé

Traçabilité

Calcul péremption 24 mois fin du mois

Logistiques

Poids brut	1.091 Kg	Qté unité expédition par support logistique	480
Poids net	1 Kg	Qté par support logistique	480
Qté par unité d'expédition	1	Qté unité expédition par couche	120
		Nombre de couches	4

Autorisation

Numéro d'édition	1.4
Date d'édition	12/01/2023
Approuvé par	Yves Smet
Position	Quality Manager