

FICHE TECHNIQUE

Massepain 50/50 Bruyère (12x1kg)

V2.02

valable à pd: 9/06/2021

**massepain
sleeubus**

amandel- & suikerproducten

numéro article: 119.028
code EAN article: [PRIVATE LABEL] BRUYERRE

Description du produit

massepain contenant 50% amandes origine Portugal/Espagne destinées à la transformation

Spécifications du produit

GOUT	amande, sucre, extra amère	ODEUR	amande
ASPECT VISUEL	pâte solide	COULEUR	beige
STRUCTURE	pâte solide		

Ingrédients

amande (50%), saccharose (48,7%), sorbitol (1,3%),

conservateur(s): sorbate de potassium

Valeurs nutritionnels (par 100g)

VALEUR ENERGETIQUE	1919 KJ	[459kcal]
MATIERES GRASSES	23,4	cal
- acides gras saturés	2,1	g
- acides gras mono-insaturés		g
- acides gras poly-insaturés		g
GLUCIDES	51,7	g
- sucres	51,6	g
- polyols		g
- amidon		g
FIBRES ALIMENTAIRES	3,3	g
PROTEINES	9,3	g
SEL	<0,01	g

Information microbiologique

QUANTITE TOT. DE GERMES	à 30°C (ISO 4833-1)	valeur maximale / g:	50.000
LEVURES	à 25°C (ISO 21527-1)	valeur maximale / g:	100
MOISSISSURE	à 25°C (ISO 21527-2)	valeur maximale / g:	100

Information diététique

Ce produit peut être consommé dans une régime de...

L'ALIMENTATION COELIAQUE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU LACTOSE	oui
REGIME INTOLLERANCE AU GLUTEN	oui
KOSHER	oui
HALAL	oui
VEGAN	oui
BIO/ORGANIC	non
FAIR TRADE	non

Information allergènes

selon réglementation EU 1169 / 2011

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

- 1.1 Blé
- 1.2 Seigle
- 1.3 Orge
- 1.4 Avoine
- 1.5 Epeautre
- 1.6 Kamut
- 2. CRUSTACÉS
- 3. ŒUF
- 4. POISSON
- 5. ARACHIDES (CACAHOÛTE)
- 6. SOJA
- 7. LAIT
- 8. FRUITS À COQUE
- 8.1 Amande
- 8.2 Noisette
- 8.3 Noix
- 8.4 Noix de cajou
- 8.5 Noix pécan
- 8.6 Noix du Brésil
- 8.7 Pistache
- 8.8 Noix de macadamia
- 9. CÉLÉRI
- 10. MOUTARDE
- 11. SESAME
- 12. ANHYDRIDE SULFUREUX & SULFITES
- 13. LUPIN
- 14. MOLLUSQUES
- 15. CACAO

PRODUIT	LIGNE DE PRODUCTION	FABRIQUE
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	oui
non	non	non
oui	oui	oui
oui	oui	oui
non	oui	oui
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	oui	oui
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	non
non	non	oui

Recommandations pour la conservation et le transport

Conservation: 9 mois (272 jours)

Conditions stockage: Conserver au sec dans son emballage d'origine fermé dans un environnement propre et sombre. Conditions de stockage idéales entre 11 ° C et 18 ° C; maximum 21 ° C

Informations de qualité

DECLARATION OGM

Nous confirmons que ce produit ne contient pas d'ingrédients, additifs ni aromes qui contiennent ou sont dérivés d'organismes génétiquement modifiés, raison pour laquelle il n'y a pas besoin d'étiquetage OGM spécifique selon la législation Européenne actuelle.

DECLARATION IONISATION

Le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements comportant l'utilisation de rayons ionisants

SYSTEME DE QUALITE

Maspain Sleeubus BV a été certifié IFS Food 6.0 pour ces produits d'amandes, fondants et chocolat et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par SGS.

Maspain Sleeubus BV a été certifié BIO (BE-BIO-01) pour ces produits de sucre et est soumis à des audits externes exécutés de manière annuelle par Certisys.

Informations legales

CODE GN	1704.9051
DESCRIPTION GN	Confiserie sans cacao: autres: pâtes et produits alimentaires, y compris le massepain, en conditionnement primaire d'un contenu net de 1 kg ou plus.

Informations sur l'emballage

Unité de distribution:	PP flowpack 1kg	Poids net:	1.000 g
		Poids brut:	1.002 g

Palletisation:

TYPE PALETTE	EUR-palette	POIDS NET PALETTE	528 kg
UDD PAR COUCHE	11	POIDS BRUT PALETTE	556 kg
COUCHES PAR PALETTE	4		
TOTAL UDD PAR PALETTE	44		

EMBALLAGE PRIMAIRE

TYPE EMBALLAGE	OPP26 flowpack 1kg	POIDS NET	1.000 g
PIECES PAR EMBALLAGE	1	POIDS BRUT	1.002 g
CODE EAN EMBALLAGE	N/A	L x L x H	17,0 x 10,5 x 5,5

EMBALLAGE SECONDAIRE

TYPE EMBALLAGE	carton ondulé (fefco 0201 brun) - non imprimé	POIDS NET	12.000 g
PIECES PAR EMBALLAGE	12	POIDS BRUT	12.318 g
CODE EAN EMBALLAGE	N/A	L x L x H	36,5 x 22,0 x 28,5

EMBALLAGE TERTIAIRE

TYPE EMBALLAGE		POIDS NET	
PIECES PAR EMBALLAGE		POIDS BRUT	
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H	

EMBALLAGE QUARTAIRE

TYPE EMBALLAGE		POIDS NET	
PIECES PAR EMBALLAGE		POIDS BRUT	
CODE EAN EMBALLAGE		L x L x H	

DISCLAIMER:

The information in this document is, to the best of our knowledge, accurate on the date of publishing. In all cases it is the responsibility of the customer to verify the applicability of this information or the suitability of each product for further processing within their operational reality. All information is valid for revision. This document is electronically generated and thus not undersigned. In case of doubt regarding the correctness of data in this document, the Dutch version always has precedence on the French or English version of this technical sheet.