

BVB ST ALLERY LUX SG 1X25KG**Informations produit**

Numéro d'article

405086Dénomination
commerciale

AMELIORANT DE PAIN

Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme; colza; tournesol; en proportion variable); dextrose; sucre; beurre concentré (LAIT); émulsifiant (E471); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); arômes; enzymes; colorant (caroténoïdes); enzymes (BLÉ); farine (BLÉ); amidon (BLÉ); eau; dextrine. Teneur en matière grasse : 59 %.

Peut contenir des traces de: soja.

Information générale

Nomenclature douanière	21069098
Végétalien	non
Végétarien	oui

Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
------	------------------------------

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	34
SFC 20°C	18
SFC 25°C	12
SFC 30°C	8
SFC 35°C	5
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	2,37 %

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes 0/25g
E.Coli 0/g
Enterobacterie < 10/g
Moisissures < 10/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus 0/g
Flore mésophile totale < 5000/g
Levures < 100/g

Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	2848 kJ		285 kJ	3
énergie	688 kcal		69 kcal	3
matières grasses	59 g		5,9 g	8
acides gras saturés	28 g		2,8 g	14
acides gras mono-insaturés	24 g		2,4 g	
acides gras polyinsaturés	7,1 g		0,7 g	
glucides	38 g		3,8 g	2
sucres	38 g		3,8 g	4
fibres alimentaires	0 g		0 g	
Protéines	< 0,5 g		0 g	0
sel	< 0,01 g		< 0,01 g	0
Vitamine A	281 µg	35	28,1 µg	

* 1 portion = 10 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: soja.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	seau (plastique PP 05) feuillet de couverture (plastique PP 05) seau à couvercle (plastique PP 05)
Emballage secondaire boîte	Etiquette (Plastic PE)
EAN	5410093130822
poids net	25 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,385 x 0,385 x 0,389
unité de vente	
poids net	25 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,385 x 0,385 x 0,389

Palettisation

Détails de la palettisation (PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED)	
Nombre seau / couche 6	
Nombre couche / palette 3	
Nombre seau / palette 18	
Poids net total palette	450 kg
Poids brut total palette	503 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,328

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	7 Mois
Température	température ambiante , sec et à l'obscurité
Garder au frais après ouverture.	non

Identification

Déclaration DLUO/DLC EDU	(MM.JJJJ)
Déclaration code production EDU	L(JWDN) + VOORMAN + UU.MM

Information générale

Certificats

BRC
IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.
Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)