

FICHE TECHNIQUE

LIQULEB TRIMOLINE



Conditionnement de l'article n°: 42217666
Code: 038

Version: 16/01/2017
Remplace version: 26/02/2014

Description du produit

Le produit est un sirop de sucre inversi avec une teneur en matière sèche élevée. Après un processus de fabrication spécifique, le sirop est transformé en pâte blanche et moelleuse.
Ce produit doit être étiqueté comme sirop de sucre inversi selon la Directive 2001/111/CE du Conseil de 20 Décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine.

Liste des ingrédients

sirop de sucre inversi

Spécifications	Min.	Max.	Méthode d'analyse
Brix (° à 20 °C)	79	81	Digital refractometer, 20°C
Matière sèche (%)	81	83	
pH	4	5	Electrometric
Couleur (Icumsa)		40	
Fructose (% sur MS)	42	48	HPLC, RI detection
Glucose (% sur MS)	49	55	HPLC, RI detection
Saccharose (% sur MS)		5	HPLC, RI detection

Microbiologiques	Max.	Méthode d'analyse
Mésophiles (CFU/10g)	200	Plate count agar
Levures (CFU/10g)	10	O.G.Y.E. agar
Moisissures (CFU/10g)	10	O.G.Y.E. agar

Informations	Valeur
Code Tarif Douanier:	1702.9095

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.

FICHE TECHNIQUE

LIQULEB TRIMOLINE



Article n°: 42217666
Code: 038

Version: 16/01/2017
Remplace version: 26/02/2014

Valeurs nutritionnelles (moyenne en gram par 100 g produit) (calculé)

	Valeur
La valeur énergétique	1394 kJ / 328 kCal
Graisses	0,0
- Acides gras saturés	0,0
- Acides gras mono-insaturés	0,0
- Acides gras polyinsaturés	0,0
- Acides gras trans	0,0
Glucides	82,0
- Sucres (mono- et disaccharides)	82,0
- Polyols	0,0
- Amidon	0,0
Fibres alimentaires	0,0
Protéines	0,0
Sel	0,023

Convenable à

	convenable	certifié
Maladie cœliaque	✓	✗
Intolérance au lactose	✓	✗
Kascher	✓	✓
Halal	✓	✓
Végétarisme	✓	✗
Véganisme	✓	✗
Convenable à une allergie noix/graine	✓	✗

Version:

16/01/2017 Le produit est certifié Halal.

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.

FICHE TECHNIQUE

LIQUILEB TRIMOLINE 

Déclaration LeDa

LeDa code	Allergène	GS1 code	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (+ recette sans) (K)	Inconnu (O)
Obligatoire des allergènes						
1.1	Blé	UW	✓			
1.2	Seigle	NR	✓			
1.3	Orge	GB	✓			
1.4	Avoine	GO	✓			
1.5	Epeautre	GS	✓			
1.6	Kamut	GK	✓			
1	(*) Gluten	AW	✓			
2.0	Crustacés	AC	✓			
3.0	Œuf	AE	✓			
4.0	Poissons	AF	✓			
5.0	Arachides / cacahuètes	AP	✓			
6.0	Soja	AY	✓			
7.0	Lait de vache	AM	✓			
8.1	Amandes	SA	✓			
8.2	Noisettes	SH	✓			
8.3	Noix	SW	✓			
8.4	Noix de cajou	SC	✓			
8.5	Noix de pécan	SP	✓			
8.6	Noix de Brésil	SR	✓			
8.7	Pistaches	ST	✓			
8.8	Noix de Macadamia et noix du Queensland	SM	✓			
8	(*) Fruits à coques	AN	✓			
9.0	Céleri	BC	✓			
10.0	Moutarde	BM	✓			
11.0	Graines de sésame	AS	✓			
12.0	Anhydre sulfureux et sulfites (E220 - E228) plus de 10 mg/kg ou 10/ mg/litre exprimées en SO ₂	AU	✓			
13.0	Lupin	NL	✓			
14.0	Mollusques	UM	✓			
Allergènes supplémentaires						
20.0	Lactose	ML	✓			
21.0	Cacao	NC	✓			
22.0	Glutamate (E620 - E625)	MG	✓			
23.0	Poulet	MK	✓			
24.0	Coriandre	NK	✓			
25.0	Mais	NM	✓			
26.0	Légumineuse	NP	✓			
27.0	Bœuf	MC	✓			
28.0	Porc	MP	✓			
29.0	Carotte	NW	✓			

(*) Uniquement destiné à la contamination croisée

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.

FICHE TECHNIQUE

LIQUILEB TRIMOLINE



Article n°: 42217666
Code: 038

Version: 16/01/2017
Remplace version: 26/02/2014

Conditionnement, conservation et la date de durabilité minimale

Le produit doit être conservé dans un endroit sec et de préférence à une température entre 15 - 25 °C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production. Pendant stockage une légère séparation de sirop peut être observée. Il s'agit d'un phénomène naturel. On peut obtenir de nouveau un produit impeccable en mélangeant le sirop avec la phase solide.

Déclaration - OGM

Lebbe Sugar Specialties déclare d'utiliser uniquement des matières premières non - Génétiquement Modifiées (non-OGM) dans ces produits. Par conséquent, les produits sont non-OGM, comme indiqué dans les règlements (CE) N° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés et N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage.

Nous ne portons pas de préjudice vis-à-vis des modifications génétiques modernes et suivons de près les développements scientifiques. Chaque décision future, concernant l'utilisation de telles techniques dans notre industrie, ne sera prise qu'après des considérations scientifiques nécessaires et concluantes, sous garantie stricte de sécurité, dans le meilleur intérêt de nos clients, tout en respectant les réglementations légales.

Évidemment nous tiendrons nos clients au courant de toute évolution dans cette matière.

Autres déclarations

- Le produit ne contient pas d'alcool;
- Le produit ne contient pas des édulcorants;
- Ni le produit, ni les ingrédients n'ont subi un traitement ionisant.
- Fiche de données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.

Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit.

Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.

CODE ARTICLE BRUYERRE : 03011455
CODE ARTICLE FOURNISSEUR PRODUIT DE BASE : 42217666
F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyere s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.



Rue François Léon Bruyere, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyere.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729
Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruuyere.be
T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711
Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruuyere.be * 0032-71/25.01.42

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.