

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT: Panemul S50

#### Identification produit

|                       |                                                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code article:         | 300008                                                                                                              |
| Description:          | Emulsion de démoulage.                                                                                              |
| Application:          | Adapte à tous les produits du boulanger et pâtissier ; surtout pour les produits avec un teneur en sucre / œufs bas |
| Dosage <sup>a</sup> : | N.A.                                                                                                                |
| Propriétés physiques: | Liquide                                                                                                             |

#### Conditionnement

|                          |                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------|
| Emballage:               | Jerrycan                                         |
| Volume/ poids:           | 9,6 kg                                           |
| DLUO:                    | 6 mois dans l'emballage fermé                    |
| Conditions de stockage : | En emballage fermé, dans un endroit sec et frais |

#### Ingrédients

Huile végétale (colza), émulsifiant : E322, agent épaississant : E903

#### Informations Nutritionnelles

|                                                |                                | % <sup>b</sup> |          |  |
|------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|----------|--|
| Matières sèches:                               |                                | 42             |          |  |
| Matières grasses:                              | Animales:                      | 0              |          |  |
|                                                | Végétales:                     | 41,8           |          |  |
|                                                | Dont saturées:                 | 3,2            |          |  |
|                                                | Dont mono-insaturées:          | 25,8           |          |  |
|                                                | Dont polyinsaturées:           | 12,8           |          |  |
|                                                | Dont acides gras trans:        | <1             |          |  |
| Glucides:                                      |                                | 0              |          |  |
|                                                | Dont sucres:                   | 0              |          |  |
|                                                | Dont polyols:                  | 0              |          |  |
|                                                | Dont amidon (autres glucides): | 0              |          |  |
| Fibres:                                        |                                | 0              |          |  |
|                                                | Dont inuline:                  | 0              |          |  |
| Protéines:                                     | Animales:                      | 0              |          |  |
|                                                | Végétales:                     | 0              |          |  |
| Sel (calculé sur la quantité totale de sodium) |                                | 0              |          |  |
| Acides organiques:                             |                                | 0              |          |  |
| Sodium (mg/100g):                              |                                | 0              |          |  |
| <b>Energie pour 100 g</b>                      |                                | 1572 kJ        | 374 kcal |  |

<sup>a</sup> Le dosage exacte dépend de l'application, la recette, la méthode et des conditions de travail. Pour cette raison, le dosage doit être déterminé par un test de panification.

<sup>b</sup> Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT: Panemul S50

#### Informations allergènes

Telles que définies dans l'Annexe II la réglementation européenne 1169/2011

##### Allergènes UE

|    |                                                                                                                                                                                           |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1  | Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (ie: froment, seigle, orge, avoine, blé (épeautre et blé de khorasan compris) et leurs variétés hybrides) | - |
| 2  | Crustacés et produits à base de crustacés                                                                                                                                                 | 1 |
| 3  | Œufs et produits à base d'œufs                                                                                                                                                            | - |
| 4  | Poissons et produits à base de poissons                                                                                                                                                   | 1 |
| 5  | Arachides et produits à base d'arachides                                                                                                                                                  | 1 |
| 6  | Soja et produits à base de soja                                                                                                                                                           | - |
| 7  | Lait et produits laitiers contenant du lactose                                                                                                                                            | - |
| 8  | Fruits à coque et produits dérivés (ie: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de para, pistaches, noix de macadamia et du queensland)                              | 1 |
| 9  | Céleri et produits à base de céleri                                                                                                                                                       | 1 |
| 10 | Moutarde et produits à base de moutarde                                                                                                                                                   | 1 |
| 11 | Graines de sésame et produits à base de sésame                                                                                                                                            | 1 |
| 12 | Sulfites et dioxydes de soufre (E220-E228) > 10 mg/kg ou 10 mg/l                                                                                                                          | - |
| 13 | Lupin et produits à base de lupin                                                                                                                                                         | 1 |
| 14 | Mollusques et produits à base de mollusques                                                                                                                                               | 1 |
|    |                                                                                                                                                                                           |   |

- + Le produit contient l'allergène de manière intentionnelle.
- Le produit ne contient pas l'allergène mais l'allergène peut être présent par contamination croisée.
- 1 Allergène non présent sur le site.

## FICHE TECHNIQUE

### PRODUIT: Panemul S50

#### Non OGM / Informations OGM

##### Déclaration d'ingrédients génétiquement modifiés:

AB Mauri Belgium N.V. a pris acte des règlements publiés au journal officiel de la communauté européenne:

1. REGLEMENT N° 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
2. REGLEMENT N° 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil Européen du 22 Septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et la directive d'amendement 2001/18/CE

Et leurs conséquences.

Concernant le produit mentionné dans cette fiche technique, nous pouvons vous informer que conformément à la législation:

- Il contient moins de 0.9% de matières premières OGM provenant d'OGM autorisés et moins de 0.5% de matières premières OGM non autorisées qui ont reçu un avis favorable;
- Il peut contenir des enzymes (cf. liste d'ingrédients) issues de source OGM, mais cette matière première est exempte de déclaration selon la réglementation OGM mentionnée ci-dessus<sup>1,2</sup>;
- Tous les autres ingrédients sont issus de matières premières conventionnelles;
- Le produit fini de l'utilisateur (du produit tel qu'il est mentionné dans cette fiche technique) n'est pas soumis à la réglementation sur l'étiquetage.

PRODUIT: Panemul S50

Code document:  
PDS- AB Mauri BeFr 0300008-5