

INFORMATION - PRODUIT

Page 1 de 1

Nom d' article	VITASON DEENS ROGGE (100%)	
Numéro d' article	085050502000	
Description/ application	Mix pour la préparation de pains multicéréales	
Méthode / dosage	100% de mix, env. 60% d'eau, 1,7 % de levure	
Caractères physique	Matières sèches 88% Forme de poudre Legere formation poussiéreuse De couleur marron clair	
Ingrédients	farine de seigle (40%) farine de froment (20%) farine de malt d'orge (7%) graines de tournesol (6%) flocons de seigle (6%) graines de lin (6%) flocons d'orge (4%) levain de seigle en poudre (3%) flocons d'avoine (3%) huile végétale (colza) (2%) sel (1.5%) flocons de blé (1%) gluten de blé (<1%) xylanase* (ble) (<1%) Les pourcentages mentionnés ci-dessus concernent des nombres arrondis. Tous au-dessus de 10% est exprimé en multiples de 5. Nos produits sont conformes aux directives de l'UE. * auxiliaire technologique	
Emballage / poids net	Sac multiface	20.00 kg
Stockage	À conserver au frais et au sec	
Date limité	9 mois	
Premiere version	09-07-2018	
Version actuelle	22-12-2022	

Matières premières de boulangerie

FICHE D' ANALYSE - VALEUR NUTRITIVE Page 1 de 1

Nom d' article	VITASON DEENS ROGGE (100%)		
Numéro d' article	085050502000		
Analyse	TENEUR TOTALE EN MAT.GRASSES	9.4 %	
	Acides gras saturés		1.00
	Acides gras simples non saturés		3.03
	Acides gras multiples non saturés		5.11
	- dont acide linolique		0.38
	Cires		0.00
	Autres matières grasses		0.00
	- dont cholestérol		0.00
	-> Matières grasses animales		0.00
	-> Matières grasses végétales		9.43
	acides gras trans		<=1%
	=> SMB		0.00
	TENEUR TOTALE EN PROTEINES	10.9 %	
	-> Protéines animales		0.00
	-> Protéines végétales		10.94
	=> Facteur nitrogène Kjeldahl		
	TENEUR TOTALE EN HYDR.DE CARB.	55.8 %	
	Monosaccharide		1.47
	Disaccharide		0.28
	- dont réducteur		0.28
	- dont lactose		0.00
	Oligosaccharide		0.00
	Polysaccharide		53.80
	Autres hydrates de carbone		0.22
	- dont polyols		0.00
	TENEUR TOTALE EN FIBRES	10.0 %	
	TENEUR TOTALE EN EAU	11.8 %	
TENEUR TOTALE EN ACIDES ET SELS	2.0 %		
La teneur en sel (=Sodium x 2,5)		1.49	
Teneur de calcium		0.09	
Cendres		1.14	
Sel ajouté		1.51	
TENEUR TOTALE	100 %		
Valeur calorique par 100 grammes	1564.6 kJ /		
	372.1 kCal		
Données sont calculées selon la Loi sur le contrôle de qualité du produit. Les matières premières naturelles du produit entraînent des fluctuations. Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs. Les informations produit peuvent modifier en cas de changement de la composition de produit.			
Première version	09-07-2018		
Version actuelle	22-12-2022		

INFORMATION ALLERGÈNES

Page 1 de 1

Nom d' article	VITASON DEENS ROGGE (100%)		
Numéro d' article	085050502000		
Allergènes conformément aux règlements UE	Dans la recette	Contamination à partir des matières premières et/ou de la ligne de production	À l'usine
Gluten	Présent	-	Présent
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	Présent	-	Présent
Seigle	Présent	-	Présent
Orge	Présent	-	Présent
Avoine	Présent	-	Présent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Oeufs	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Poissons	Absent	Absent	Absent
Arachides	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Lait (compris le lactose)	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Fruits à coque (amandes, noix, noix de cajou, etc.)	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Sésame	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Sulfites (> 10 mg/kg)	Absent	Absent	Présent
Lupin	Absent	Peut contenir des traces	Présent
Mollusques	Absent	Absent	Absent
Première version	09-07-2018		
Version actuelle	22-12-2022		

INFORMATION OGM

Page 1 de 2

Concernant ingrédients du soja et maïs, additifs et arômes

Nom d' article	VITASON DEENS ROGGE (100%)		
Numéro d' article	085050502000		
Code	Etat G = OGM P = PCR-négatif I = IP - = aucune des possibilités mentionnées ci-dessus	déclaration OGM + = déclaration OGM - = pas de déclaration OGM	
		<u>Etat</u>	<u>OGM</u>
Ingrédients du soja	<u>Ingrédients du soja avec protéine</u>		
	Farine de soja	-	-
	Pois, morceaux, flocons de soja	-	-
	<u>Ingrédients du soja sans protéine</u>		
	Huile de soja raffinée	-	-
Ingrédients du maïs	<u>Ingrédients du maïs avec protéine</u>		
	Farine de maïs	-	-
	Amidon de maïs naturel	-	-
	Amidon de maïs physiquement modifié	-	-
	<u>Ingrédients du maïs sans protéine</u>		
	Huile de maïs raf.	-	-
	Amidon hydrolysates	-	-
	Maltodextrine	-	-
	Dextrose	-	-
	Sirop de glucose	-	-
Additifs et arômes	<u>Additifs et Arômes</u>		
	Émulsifiant (Additif)	-	-
	Amidon de maïs chimiquement mod.	-	-
	Autre (Additif)	-	-
	Arôme	-	-
	<u>Additifs (auxiliaires) *</u>		
	Autre (Auxiliaires)	-	-

continuation INFORMATION OGM

Page 2 de 2

Concernant ingrédients du soja et maïs, additifs et arômes

<p>Identity Preserved: garantie (par certificat) l'origine non-OGM du produit agricole, duquel l'ingédient, l'additif ou l'arôme provient.</p> <p>Declaration OGM: conseil pour l'étiquetage supplémentaire sur le produit final conforme à la législation (CE) 1829/2003.</p> <p>* Auxiliaires n'entrent pas dans le cadre des Règlements (CE) 1829/2003 et ne nécessitent donc pas d'étiquetage supplémentaire.</p>	
<p>Reference:</p> <p>Règlement (CE) No 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.</p> <p>Règlement (CE) No 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil 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 modifiant la directive 2001/18/CE.</p>	
<p>Les données sont émises en accord avec une recette produit déterminée et les spécifications des différents ingrédients composant la formule sont conformes avec celles de producteurs.</p> <p>Les informations mentionnées ci-dessus sont fournies par Sonneveld Group B.V. sans engagement.</p> <p>Les informations produit peuvent modifier en cas de changement de la composition de produit.</p>	
Première version	09-07-2018
Version actuelle	22-12-2022

PAYS D'ORIGINE

Page 1 de 1

Nom d' article	VITASON DEENS ROGGE (100%)	
Numéro d' article	085050502000	
Description/ application	Mix pour la préparation de pains multicéréales	
Méthode / dosage	100% de mix, env. 60% d'eau, 1,7 % de levure	
Caractères physique	Matières sèches 88% Forme de poudre Legere formation poussiéreuse De couleur marron clair	
Ingrédients (incl. pays d'origine)	farine de seigle (Allemagne, Pays-Bas) farine de froment (Allemagne, France, Pays-Bas) farine de malt d'orge (Allemagne) graines de tournesol (Bulgarie) flocons de seigle (Allemagne) graines de lin (Allemagne, Inde, Kazakhstan, Moldavie, Pologne, Russie, Suède, Ukraine) flocons d'orge (Allemagne) levain de seigle en poudre (Allemagne, Pays bas, Pologne, République Tchèque) flocons d'avoine (Allemagne) huile végétale (AT, AU, BE, BG, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, LT, LU, LV, NL, PL, RO, RS, SE, SI, UA) sel (Pays-Bas) flocons de blé (Allemagne) gluten de blé (Allemagne) xylanase* (Danemark) * auxiliaire technologique	
Emballage / poids net	Sac multiface	20.00 kg
Stockage	À conserver au frais et au sec	
Date limité	9 mois	
Premiere version	09-07-2018	
Version actuelle	22-12-2022	

Matières premières de boulangerie