

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Lux Butter

Identification produit

Code article:	300660
Description:	Adjuvant de panification en pâte
Application:	Pour toutes sortes de pains de luxe
Dosage :	10 – 20 % sur le poids de la farine
Propriétés physiques:	Pâte

Conditionnement

Emballage:	Seau de P.E.
Volume/ poids:	25 kg
DLUO:	6 mois à partir de la date de fabrication
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Ingrédients

Graisse végétales et huile (palme, colza), sirop de sucre interverti, sucre, dextrose, émulsifiant : E471, arôme (beurre [lait]), colorant :E100, E160b, farine de blé, enzymes^a, agent de traitement de la farine : E300, levure désactivé

Informations Nutritionnelles

		% ^b		
Matières sèches:		90.4		
Matières grasses:	Animales:	0		
	Végétales:	53.4		
	Dont saturées:	26.2		
	Dont mono-insaturées:	21.2		
	Dont polyinsaturées:	5.9		
	Dont acides gras trans:	1.1		
Glucides:		36.8		
	Dont sucres:	35.9		
	Dont polyols:	0		
	Dont amidon (autres glucides):	0.9		
Fibres:		0.01		
	Dont inuline:	0		
Protéines:	Animales:	0		
	Végétales:	0		
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium) ^c		0		
Acides organiques:		0		
Sodium (mg/100g):		0.9		
Energie pour 100 g		2604 kJ	620 kcal	

^a N'a pas de fonction technique dans le produit final et pour cette raison n'est pas besoin d'être déclaré sur l'étiquette

^b 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.

^c Valeurs calculées sur la base des données matières premières.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Lux Butter

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.

Modification Génétique

En accord avec la réglementation européenne CE 1829/2003 et 1830/2003 ce produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés et par conséquent pas d'ingrédients génétiquement modifiés ne sont présents sur le site de production. Toutes les précautions possibles sont prises pour s'assurer que les matériaux qui peuvent être génétiquement modifiés proviennent de sources non modifiées génétiquement. Cela est garanti par les déclarations fournisseur ou l'audit fournisseur.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Lux Butter

Formulation produit				
Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Graisse végétales et huile (palme, colza)	:	45 - 50	Pays-Bas	Malaisie, Indonésie, France, Allemagne, Hongrie
Sirop de sucre interverti	:	25 - 30	Belgique	
Sucre	:	8 - 9	Pays-Bas, Royaume-Uni	
Dextrose	:	7 - 8	France, Belgique	
Emulsifiant : E471	:	5 - 6	Pays-Bas, Danemark	Malaisie, Indonésie
Arôme (beurre[lait])	:	1 - 2	Pays-Bas	Royaume-Uni
Colorant : E100, E160b	:	<1	Pays-Bas, Allemagne	
Farine de blé	:	<1	Pays-Bas, Danemark, France	
Enzymes	:	<1	Pays-Bas, Danemark, France	
Agent de traitement de la farine : E300	:	<1	Chine	
Levure désactivé	:	<1	France	
	:			
Les informations ci-dessus sont fournies pour permettre la déclaration d'étiquetage quantitative et d'origine des ingrédients présents dans vos produits. Veuillez s'il vous plaît à traiter ces données avec confidentialité.				

Ce produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.