

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 ^a :	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 (vanille, beurre [lait]), colorant : E160b, farine de blé, enzymes, épice : curcuma, agent de traitement de la farine : E300

Informations Nutritionnelles

		% ^b		
Matières sèches:		90,4		
Matières grasses:	Animales:	0		
	Végétales:	53,7		
	Dont saturées:	24,7		
	Dont mono-insaturées:	23,0		
	Dont polyinsaturées:	6		
	Dont acides gras trans:	0,2		
Glucides:		36,6		
	Dont sucres:	35,8		
	Dont polyols:	0		
	Dont amidon (autres glucides):	0,8		
Fibres:		<0,1		
	Dont inuline:	0		
Protéines:	Animales:	0,0		
	Végétales:	0,0		
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		0		
Acides organiques:		0		
Sodium (mg/100g):		0,5		
Energie pour 100 g		2663 kJ	634 kcal	

^a 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.

^b 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.

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Exsensa Lux Butter

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^{1,2};
- 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.

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)	:	40 - 50	Pays-Bas	Malaisie, Indonésie France, Allemagne, Hongrie
Sirop de sucre interverti	:	25 - 30	Belgique	
Sucre	:	5 - 10	Pays-Bas, Royaume-Uni	
Dextrose	:	5 - 10	France, Belgique	
Emulsifiant : E471	:	3 - 8	Pays-Bas, Danemark	Malaisie, Indonésie, Pays-Bas
Arôme (vanille, beurre[lait])	:	0 - 2	Pays-Bas	Royaume-Uni
Colorant : E160b	:	<1	Belgique, Pays-Bas	Royaume-Uni
Farine de blé	:	< 1	Pays-Bas	
Enzymes	:	<1	Pays-Bas, Danemark, France	
Epice : curcuma	:	<1	Pays-Bas	
Agent de traitement de la farine : E300	:	<1	Chine	
	:			
	:			
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 plait à traiter ces données avec confidentialité.				