

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Unipan Top

Identification produit

Code article:	308275
Description:	Adjuvant de panification
Application:	Pour la préparation des pains gris/blanc
Dosage ^a :	2 % sur le poids de la farine
Propriétés physiques:	Pâte

Conditionnement

Emballage:	Seau de P.E.
Volume/ poids:	25 kg
DLUO:	12 mois à partir de la date de fabrication
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Ingrédients

Matière grasse végétale (palme), sirop de sucre interverti, amidon de blé, émulsifiant : E471, enzymes, agent de traitement de farine : E300

Informations Nutritionnelles

		% ^b		
Matières sèches:		88,1		
Matières grasses:	Animales:	0		
	Végétales:	50,3		
	Dont saturées:	26,2		
	Dont mono-insaturées:	19,3		
	Dont polyinsaturées:	4,8		
	Dont acides gras trans:	0,7		
Glucides:		37,3		
	Dont sucres:	22,4		
	Dont polyols:	0		
	Dont amidon (autres glucides):	14,9		
Fibres:		0		
	Dont inuline:	0		
Protéines:	Animales:	0		
	Végétales:	0,1		
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		0		
Acides organiques:		0		
Sodium (mg/100g):		5,6		
Energie pour 100 g		2547 kJ	607 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: Unipan Top

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: Unipan Top

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.

