

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Vinero Poudre crème pâtissière

Identification produit			
Code article:	301158		
Description:	Poudre crème pâtissière		
Application:	Pour la préparation de la crème pâtissière		
Dosage ^a :	400 gr poudre par 1 litre d'eau		
Propriétés physiques:	Poudre		
Conditionnement			
Emballage:	Sac kraft, doublé polyéthylène		
Volume/ poids:	20 kg		
DLUO:	9 mois à partir de la date de fabrication		
Conditions de stockage :	En emballage fermé, dans un endroit sec et frais		
Ingrédients			
Sucre, amidon modifié, poudre de lactosérum [lait], poudre de lait écrémé, matière grasse végétale (palme, coco), stabilisant: E450, E417, E341, émulsifiant: E472b, E477, correcteur d'acidité: E263, arôme (vanille) [lait], colorant: E101, E160b, farine de soja			
Informations Nutritionnelles			
Matières sèches:	97		
Matières grasses:	Animales:	0,3	
	Végétales:	7,0	
	Dont saturées:	3,8	
	Dont mono-insaturées:	2,2	
	Dont polyinsaturées:	1,3	
	Dont acides gras trans:	>0,1	
Glucides:		82,5	
	Dont sucres:	59,1	
	Dont polyols:	0	
	Dont amidon (autres glucides):	23,4	
Fibres:		0	
	Dont inuline:	0	
Protéines:	Animales:	3,6	
	Végétales:	0	
Sel (calculé sur la quantité totale de sodium)		1	
Acides organiques:		0,6	
Sodium (mg/100g):		375	
Energie pour 100 g		1761 kJ	419 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: Vinero Poudre crème pâtissière

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: Vinero Poudre crème pâtissière

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: Vinero Poudre crème pâtissière

Formulation produit				
Matières premières		%	Pays d'origine	
			Règlement (EU) 1169/2011	Informations additionnelles sur l'origine géographique
Sucre	:	45 – 50	Pays-Bas, Angleterre	
Amidon modifié	:	20 – 25	Pays-Bas	Pays-Bas, Allemagne
Poudre de lactosérum [lait]	:	8 – 9	Allemagne	
Poudre de lait écrémé	:	5 – 6	Pays-Bas	
Matière grasse végétale (palme, coco),	:	5 – 6	Pays-Bas	Malaisie, l'Indonésie
Stabilisant : E450, E417, E341	:	1 – 2	Israël, Espagne, Allemagne	
Emulsifiant: E472b, E477	:	<1	Pays-Bas, Allemagne	
Correcteur d'acidité: E263	:	<1	Pays-Bas	
Arôme (vanille) [lait]	:	<1	Pays-Bas	
Colorant: E101, E160b	:	<1	Allemagne	
Farine de soja	:	<1	Allemagne	
	:			
	:			
	:			
	:			
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.				