


FICHE PRODUIT – PRODUCTFICHE ORIGAMI



Dénomination de vente Verkoopsnaam	MIX POUR PATE A PIZZA PIZZADEEG MIX
REF	SBIPI4
Origine matières premières Oorsprong grondstoffen	UE / non UE EU / niet EU
Pays de dernière transformation Landen van laatste verwerking	Belgique (emballage) België (verpakking)
EAN	5407003515466
Dernière mise à jour (<i>validité 5ans</i>) Laatste update (<i>5 jaar geldig</i>)	31/05/ 2024

Produit / Product	
Dénomination légale Wettelijke naam	MIX POUR PATE A PIZZA PIZZADEEG MIX
Ingrédients Ingrediënten	Fécule de maïs*, farine de riz blanche*, psyllium*, farine de riz complète*, farine de pois chiche*, levure sans gluten, gomme de guar*. <i>*Issu de l'agriculture biologique UE/non UE.</i> Maïszetmeel*, witte rijstmeel*, psyllium*, volkoren rijstmeel*, kikkererwtenmeel*, glutenvrije gist, guargom*. <i>*Afkomstig van EU/ niet UE biologische landbouw</i>

Label / Certification	
BIO Certifié par : Gecertificeerd door :	
Agriculture Landbouw	UE / EU Non UE / Niet U

Conditionnement / Verpakking	
Poids net <i>(avec e)</i> Nettogewicht <i>(met e)</i>	300 g
Type d'emballage Type verpakking	Sachet papier kraft Kraftpapier zak
Taille emballage Verpakkingsgrootte	L8,5cm x P4,5cm x H22cm
Pièces par carton Aantal per karton	6

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische eigenschappen	
Aspect	Fluide Vloeibaar
Odeur Geur	Neutre Neutraal
Couleur Kleur	Blanchâtre Witachtig
Goût Smaak	Neutre Neutraal
Texture Textuur	Fin Fijn

Conservation / Bewaring	
À conserver dans un endroit au sec, ventilé et à l'abri de la lumière. Bewaren in een droge, geventileerde en donker ruimte.	
Durée de conservation Houdbaarheid	À consommer de préférence avant le Ten minste houdbaar tot

Valeurs nutritionnelles moyennes pour : / Gemiddelde voedingswaarde per : 100 g / ml		
Energie	330	kJ
Energie	1399	kcal
Matières grasses / Vetten	0,8	g
dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	0,3	g
Glucides / Koolhydraten	75	g
dont sucres / Waarvan suikers	0,2	g
Fibres alimentaires / Vezels	6,9	g
Protéines / Eiwitten	4,6	g

origami

by Vajra

Sel / Zout	0,05	g
------------	------	---

Allergènes / Allergenen		(Reg EU 1169/2011)
- Ne contient pas / Zonder + Contient / Bevat * Traces possibles (risque de contamination croisée) / Mogelijke sporen (risico van kruisbesmetting)		
Céréales contenant du gluten (à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine) Glutenbevattende granen (namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver)		*
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten		*
Poisson Vis	- Crustacés Schaaldieren	-
Lait (y compris le lactose) Melk (inclusief lactose)	- Soja	*
Cacahuètes Pinda (aardnoten)	- Œufs Eieren	-
Céleri Celderij	- Moutarde Mosterd	*
Graines de sésame Sesamzaad	* Lupin Lupine	*
Mollusques Weekdieren	- Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg) Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-

Autres mentions sur l'emballage / Andere melding op verpakking

Selon les recettes de So'Bake It®
Volgens de recepten van So'Bake It®

Naturellement sans gluten
Natuurlijk glutenvrij

Usage / Gebruik

FR : Recette pour 2 pâtes à pizza

1. Versez le mix dans un bol. 2. Ajoutez 300 ml d'eau tiède et mélangez. 3. Ajoutez 20g d'huile d'olive et 15g de sel et mélangez pour obtenir une pâte lisse. 4. Façonnez la pâte en 2 boules et étalez sur un papier de cuisson fariné. 5. Laissez reposer 45min avant de garnir la pâte, et enfournez 18 à 20 min à 210 °C.

NL : Recept voor 2 pizzadegen

1. Giet de mix in een kom. 2. Voeg 300ml lauw water toe en meng. 3. Voeg 20g olijfolie en 15g zout toe en meng tot een homogeen deeg. 4. Vorm het deeg tot 2 ballen en rol ze uit op een bebloemd bakpapier. 5. Laat 45min rusten, beleg het deeg en bak 18 à 20min op 210 °C.

Législations / Wetgevingen

- Règlement UE n°1169/2011 sur l'information du consommateur INCO
- Verordening UE n°1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan consumenten FIC
- Règlement UE n° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Verordening UE n°852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake Levensmiddelen hygiëne
- Règlement UE n° 1935/2004 et n° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Verordening UE n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Déclaration OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) / GGO Verklaring (Genetisch Gemanipuleerde Organismen)

Vajra déclare que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM

Hierbij kan Vajra verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten

Coordonnées / Gegevens

Siège social / Hoofdzetel

VAJRA srl/bv

Avenue Robert Schuman 151

B- 1401 Nivelles

Belgium

Contact :

info@vajra.bio

Commandes / Bestelling :

commandes@vajra.bio

Tel : +32 (0) 2 731 05 22

www.vajradelibio.be

TVA / BTW / BE 0414.882.460

ING-BANK : BE19 3100 7337 3112

BIC : BBRUBEBB

Urgence : sécurité alimentaire / Noodgevallen : voedselveiligheid

quality@vajra.bio

pauline.riga@vajra.bio

Mme Pauline RIGA Managing Director

+32 (0) 495 24 99 27