



Tél : +3287/88.01.77 Fax : +3287/88.19.60  
Email : georges@rensonnetsa.be

# FICHE TECHNIQUE

Crée le 20/02/2012

Date de révision : 20/06/2016 07:49  
22/11/2019

Version : 004

Nombre de pages : 4

## 1. INFORMATIONS GENERALES

Boule de massepain enrobée de poudre de cacao.



## 2. INGREDIENTS

### INGRÉDIENTS À MENTIONNER SUR VOTRE EMBALLAGE

*Tous les ingrédients et additifs (par ordre décroissant de poids)*

**Boule de massepain enrobée de poudre de cacao** : Ingrédients: sucre, AMANDES (40%), stabilisant : sorbitol – invertase, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, arôme, conservateur (E200).

### ORIGINE DES INGREDIENTS

| Matière première                   | %          |  | Origine                 | N°<br>Annexe | Remarques  |
|------------------------------------|------------|--|-------------------------|--------------|--|
| <b>COMPOSITION PATES D'AMANDES</b> |            |  |                         |              |  |
| SUCRE                              | 54         |  | BELGIQUE<br>HORS EUROPE |              | Sucre cristallisé issu de betteraves sucrières<br>Sucre cristallisé issu de cannes à sucre |
| AMANDES                            | 40         |  | ESPAGNE/USA             |              | Amandes blanchies  |
| SORBITOL                           | 2.8        |  | BELGIQUE                |              | Stabilisant  |
| SIROP DE GLUCOSE                   | 1.8        |  | BELGIQUE                |              |  |
| SIROP DE SUCRE INVERTI             | 1.2        |  | BELGIQUE                |              |  |
| AROME                              | <1mg/kg    |  | BELGIQUE                |              |  |
| CONSERVATEUR E200                  | 0.5 mg /kg |  | BELGIQUE                |              | Acide sorbique   |
| INVERSTASE                         | <1mg/kg    |  | BELGIQUE                |              | Stabilisant  |
| POUDRE DE CACAO                    | < 1        |  |                         |              |  |

### 3. ALLERGENES

- + L'article contient la substance nommée (comme ingrédient) ou peut contenir la substance nommée (carry-over).
- Absence de la substance nommée (selon la recette)
- ? Il y a insuffisant de données connues pour pouvoir diviser en + ou – OR l'article contient que des traces de la substance

|    | Allergène (EC Directive)  | +/-/? |
|----|---|-------|
| 1  | Lait en ses dérivés (poudre de lait, protéines de lait, caséine, ...) | -     |
| 2  | Lactose   | -     |
| 3  | Œuf de poulet   | -     |
| 4  | Protéine de soja  | -     |
| 6  | Gluten  | -     |
| 7  | Froment et dérivés  | -     |
| 8  | Seigle  | -     |
| 12 | Poisson   | -     |
| 13 | Crustacés   | -     |
| 18 | Noix (amandes)  | +     |
| 19 | Huile de noix   | -     |
| 20 | Cacahouète  | -     |
| 21 | Huile d'arachide  | -     |
| 22 | Sésame  | -     |
| 23 | Huile de Sésame   | -     |
| 25 | Sulfites (E220 → E227)  | -     |
| 32 | Céleri  | -     |
| 36 | Moutarde  | -     |

### 4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

| <b>Valeur nutritionnelle moyenne par</b> | <b>100g</b>        |
|--|--------------------|
| Energie                                  | 1937 KJ / 461 kcal |
| Matière Grasse                           | 16,2 g             |
| - Dont acides gras saturés               | 2,4                |
| Glucides                                 | 69,2               |
| - Dont sucres                            | 68,4               |
| Fibres alimentaires                      | 4 g                |
| Protéines                                | 7,6 g              |
| Sel                                      | <0,01g             |

### 5. CONSERVATION

- Durée de conservation :
  - Garanti 6 mois à la livraison

- Condition de conservation :
  - Avant ouverture : Dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de variations importantes de température
  - Après ouverture : bien refermer l'emballage

## 6. CONDITIONNEMENT

### POIDS, DIMENSIONS

+/- 8 g la boule

### CONDITIONNEMENT

En vrac – 1.5 kg

### CODE DOUANIER

17049099

## 7. ETIQUETAGE

L'étiquetage est conforme aux directives en vigueur et reprend :

- Les ingrédients
- La date de péremption
- La dénomination du produit
- Un numéro code barre EAN13 et sur demande le code EAN 128
- Les coordonnées de l'entreprise
- Le sigle affiliation FOST PLUS
- Le poids net du produit

## 8. ANALYSE Physico-chimiques – BACTERIOLOGIQUE

L'analyse comprend les paramètres suivants :

- Dosage des colorants (spectrophotométrie ou chromatographie liquide)
- Détermination quantitative des colorants
- Humidité (gravimétrie)
- Acide sorbique (chromatographie liquide)
- Germes mésophiles aérobies
- Coliformes totaux
- Moisissures
- Enterobacteriaceae : non concerné
- 

## 9. AUTRES CARACTERISTIQUES

### 9.1 Déclaration OGM

Le produit et ses ingrédients :

- ne contient pas d'OGM
- ne sont pas produit au départ d'OGM du matériel génétiquement modifié

## **9.2 Détection métal**

- Fe 1,5 mm - Non-Fe 2,0 mm - Inox (SST) 3,0 mm

## **9.3 Ingrédients ionisés**

Le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

# **10. SYSTÈME DE QUALITE**

Norme HACCP - AUDIT COMEOS FOOD

Copie : autorisation d'exploiter délivrée par l'Inspection générale des Denrées alimentaires Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire

Copie : rapport d'inspection réalisé par AIB /VINCOTTE