

Spécification produit

N°Article	Description	Date	Version
00006324	X1KG FONDANT DISGROUP	21/08/2020	3

Déscription produit

FONDANT marque DISGROUP

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
sucre					betterave sucrière	
sirop de glucose					BLÉ	
eau					eau	

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
valeur de brix	87,5	88,5	°Bx (20°C)
valeur pH (20°C)	5	7,5	sol. 1/1
dimension des cristaux		30	90%<20 µm
teneur de dioxyde de soufre (SO2)		10	ppm
matière sèche	87	88	g%g (20°C)
dextrose		+/- 3,0	% substance sèche
sucrose		4,5	% substance sèche
Maltose		+/- 2,0	% substance sèche
sucres élevés		+/- 11,5	% substance sèche

Valeurs nutritives

Pour 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1 488.00	Magnesium (mg)	
Valeurs nutritives (kcal)	350.00	Phosphore (mg)	
Totaux protéines (g)		Iode (mg)	
Protéines de lait (g)		Fer (mg)	
Totaux carbohydrates (g)	87.50	Zinc (mg)	

dont sucres(mono+disaccharides) (g)	77.00		
dont sucres ajouter (g)		VITAMINE A retinol (µg)	
dont polyols (g)		VITAMINE B1 thiamine (µg)	
dont amidon (g)		VITAMINE B2 riboflavine (µg)	
Totaux lipides (g)		VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	
dont acides gras saturés (g)		VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	
dont acides mono-insaturés (g)		VITAMINE C acide ascorbique (µg)	
dont acides poly-insaturés (g)		VITAMINE D calciferon (µg)	
dont acides gras trans totaux (g)		VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	
dont cholestérol (mg)		VITAMINE H biotine (µg)	
Fibres alimentaires (g)		VITAMINE M acide folique (µg)	
Alcool (g)		Matière sèche de cacao dégraissé (g)	
Natrium (mg)	0.40	Matière sèche de cacao (g)	
Sel (g)	0.00	Matière sèche de lait (g)	
Potassium (mg)		Matière grasse de lait (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
levures		10	cfu/g	BSMI011
moisissures		10	cfu/g	BSMI011
germes totaux		200	cfu/g	BSMI001

Données organoleptiques

Aspect visuel	pâte blanche homogène composée de fins cristaux de saccharose et de sirop de glucose
Couleur	blanc
Goût	sucré, aucun goût étranger
Odeur	neutre

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 maanden / mois / months	
Température de conservation optimale	15 - 25°C	
Humidité relative optimale	< 60	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.	differentes possibilités	
Location indication D.L.U.O.		
Méthode indication numéro de lot	differentes possibilités	
Location indication numéro de lot		

--

Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			seau blanc	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur	/ cm	11.80	35.40	120.00

	Largeur	/ cm	11.80	23.60	80.00
	Hauteur	/ cm	12.60	13.00	14.40
Poids	kg		0.035	0.213	25.000
Matériaux			PP	carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	6.00
---	------

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	9.00
Nombre de couches type 1 / palette	8.00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	
Nombre de couches type 2 / palette	

Nombres d'emballages primaires / palette	432.00
Nombres d'emballages secondaires / palette	72.00

--

Unité

Poids nets / unité	1.00	kg
Nombres d'unité	1.00	
"e" applicable		
Applicable à	par emballage primaire	

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

--

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II).

Définitions dans la liste d'allergènes: "+"= présent ; "-"= absence.

Signification en colonne contamination croisée : "+"= traces possibles présentes ; "-"= absence.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

L'origine géographique est toujours indicative et est donnée sur la base de nos connaissances actuelles. Les pays d'origine peuvent changer en fonction de la disponibilité sur le marché mondial.

Plan d'analyse

Paramètre	Fréquence
info disponible sur demande	

Mode d'emploi

Conservez sec dans l'emballage original fermé.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination croisée
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	ÉPAUTRE	-	-
6	1.6	GK	Blé Khorasan	-	-
7	1.0	AW	glutes	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-

9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	-
15	8.2	SH	Noisettes	-	-
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8.0	AN	Fruits à coques	-	-
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	cendre	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

Selon EU directive 2007/68/EG

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..