

Prévision FICHE TECHNIQUE

DGF Service Fondant Pâtissier 8 kg 7.72410.100

Informations générales

Dénomination légale: Fondant
Description du produit: White paste of sugar
Application: Prendre la quantité désirée et chauffer doucement à 35°C (si possible au bain-marie)

Composition

Ingrédient	Description	E-Nr.	Quantité (%)	Source	Pays d'origine*
Sucre			74 – 80	Betterave, Canne à sucre	Union Européenne
sirop de glucose (contient SULFITES)			10 – 16	Blé, Maïs	Union Européenne
eau			6 – 12	Eau	Union Européenne
acidifiant	Monopotassium tartrate	E336i	< 2	Raisin	Chili, Union Européenne

* les pays d'origine sont donnés à titre purement indicatif et selon nos connaissances à ce jour

Informations nutritionnelles

Données nutritionnelles pour 100 g de produit

Nutriment	Valeur	Unité
Énergie	1.498	kJ
Énergie	352	kcal
Matières grasses	0,00	g
Dont acides gras saturés	0,00	g
Glucides	88	g
dont sucres	81	g
Fibres alimentaires	0,00	g
Protéines	0,00	g
Sel	0,00	g

Allergènes

+ = Présent, - = Absent, ? = Peut contenir des traces

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	-	
---	---	--

Prévision FICHE TECHNIQUE

DGF Service Fondant Pâtissier 8 kg 7.72410.100

ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales		
Blé	-	
Épeautre	-	
Kamut	-	
Seigle	-	
Orge	-	
Avoine	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	-	
Amande	-	
Noisettes	-	
Noix	-	
Noix de cajou	-	
Noix de pécan	-	
Noix du Brésil	-	
Pistaches	-	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total	+	sirop de glucose (contient SULFITES)
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

Prévision FICHE TECHNIQUE

DGF Service Fondant Pâtissier 8 kg 7.72410.100

Information sur les régimes alimentaires

Régimes	Aptitude
Coeliaques	oui
Halal	oui
Kosher	oui
Vegans	oui
Végétariens	oui
Certificat Kosher	oui
Certificat Halal	oui

Paramètres sensoriels

Saveur: Doux
Odeur: Doux
Couleur: Blanc
Texture: dur à mou selon la température

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Objectif	Minimum	Maximum	Méthode
Levures			100/G	
Moisissures			100/G	
Bactéries coliformes			10/G	
Levures osmophiles			5000/G	

Paramètres chimiques/physiques

Paramètres	Objectif	Minimum	Maximum	Méthode
Humidité	11,7	10,4	13	

Prévision FICHE TECHNIQUE

DGF Service Fondant Pâtissier 8 kg 7.72410.100

Informations réglementaires

Législation alimentaire Directives / Règlement:

Règlement (CE) 1333/2008 (Additifs alimentaires)

Règlement (UE) 231/2012 (spécifications pour les additifs alimentaires)

Règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Règlement (CE) 1334/2008 (arômes)

Contaminants:

Le contenu de certains contaminants correspond aux exigences du règlement (CE) 1881/2006 portant (teneurs maximales pour certains contaminants) et ses modifications

Résidus de pesticides:

Le produit est conforme au Règlement (CE) 396/2005, 178/2006 et 149/2008 (teneurs maximales en résidus de pesticides) et ses modifications

Matériaux au Contact Alimentaire:

Les matériaux d'emballage correspondent aux exigences du règlement (CE) 1935/2004, le règlement (CE) 2023/2006 et du règlement (UE) 10/2011 pour les matières plastiques et leurs modifications

Déclaration OGM

Ce produit ne sera pas soumis à l'étiquetage comme prévu à l'article 13 du règlement (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003 sur les aliments génétiquement modifiés et les aliments du 22 Septembre 2003. Cette déclaration est basée sur la documentation du FOURNISSEUR de la source des ingrédients indiqués, complétée par d'autres données le cas échéant.

Instructions de stockage et durée de vie

Conditions de stockage: Conserver de préférence dans un endroit frais et sec

Durée de conservation 24 Mois

Informations d'emballage

Emballage primaire: Seau 8 KG