LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

édité le 16/12/2022

DESCRIPTION

Ibis Viennoiserie est un améliorant de panification en poudre. La couleur peut légèrement varier d'un lot à l'autre.

Dose d'utilisation recommandée : 1 % du poids de farine en fonction du schéma de fementation final et du résultat souhaité.

DUREE DE VIE ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 mois dans son emballage d'origine. A conserver dans un endroit frais et sec, à une température <25°C.

COMPOSITION

Farine de blé
EMULSIFIANT : Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES : Huile de tournesol
AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Acide ascorbique
ENZYMES (SUR SUPPORT BLE) : Alpha-amylase, Glucose-oxydase, Amyloglucosidase, Xylanase

Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

VALEURS NUTRITIONELLES TYPIQUES

	Pour 100g de produit	
Valeur énergétique	417	Kcal
	1688	kJ
Lipides	22,30	g
(dont : Acides gras saturés)	19,87	g
Glucides	58,10	g
(dont : sucres)	1,10	g
Fibres	3,20	g
Protéines	7,70	g
Sodium	0,08	g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES TYPIQUES

	Cible	Tolérance
E. Coli	≤ 50	≤ 100 /g de produit
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 /g de produit
Salmonelles	Absence dans 25g	

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES

Humidité	<10 %

ALLERGENES

Selon la réglementation européenne en vigueur, voir attestation détaillée jointe.

Contient : gluten
Sur site : gluten, soja, lait

SERVICE LIS QUALITE

ASPECT REGLEMENTAIRE

Ce produit est garanti conforme aux réglementations françaises et européennes en vigueur.
Il appartient aux utilisateurs de vérifier la conformité du produit à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

En application des réglementations Française et Européenne sur les allergènes

ALLERGENES MAJEURS (1)	Présence volontaire	Peut contenir
Céréales à Gluten et dérivés Oméga-gliadines	**Oui**	**Oui**
Lupin ou dérivés	Non	Non
Crustacés et dérivés	Non	Non
Mollusques ou dérivés	Non	Non
Œufs ou ovoproduits	Non	Non
Poissons et dérivés	Non	Non
Arachide ou produits d'arachide	Non	Non
Soja ou produits de soja Trypsine de soja	Non	**Oui**
Lait ou produits laitiers β lactoglobuline	Non	**Oui**
Fruits à coque ou produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	Non	Non
Moutarde et dérivés	Non	Non
Céleri et dérivés	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites < 10mg/kg en SO2	Non	Non

(1) Allergènes tels que définis à l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011 modifié.

Pour limiter autant que possible le risque de contamination croisée, nous avons mis en œuvre des procédés qualifiés au regard de ce risque qui est suivi par nos études HACCP en nous basant sur les normes fixées dans le Codex Alimentarius.

Anne de la Pintière
Responsable Qualité

SERVICE LIS QUALITE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

ATTESTATION D'ORIGINE - NON OGM

Les ingrédients employés aujourd'hui pour la production de notre référence : F302423/01 ne sont en aucun cas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE du 12 mars 2001 qui remplace la Directive 90/220/CE.

Toute garantie à ce sujet peut être donnée.

En conséquence, nous garantissons que ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire d'étiquetage au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Nous tenons cependant à vous signaler que ce produit contient une enzyme issue d'OGM, non concernée par la réglementation européenne actuelle sur l'étiquetage OGM.

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

SERVICE LIS QUALITE

ATTESTATION D'ORIGINE - NON IONISATION

Ibis Viennoiserie Violet

Nous, soussignés Service Qualité de Lesaffre Ingrédients Services, certifions qu'il n'y a aucun traitement d'ionisation dans notre process de fabrication.

Anne de la Pintière

Responsable Qualité

Les informations sont vraies et exactes au meilleur de nos connaissances, mais cette fiche ne doit pas être considérée comme une garantie expresse ou implicite ni comme une condition de vente de ce produit. La prochaine version de ce document ne sera pas envoyée automatiquement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer des conditions et des utilisations possibles du produit conformément en particulier aux lois et règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.

SERVICE LIS QUALITE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

published on 16/12/2022

DESCRIPTION

Ibis Viennoiserie is a bread improver in powder form. The color may vary slightly from batch to another batch.

Level of use : 1 % of flour weight, according to the process of bakery and the whished result.

Shelf life and storage conditions

12 months in its original packaging, to keep in dry and cool place (Max.: 25°C).

COMPOSITION

Wheat flour
EMULSIFIER : Diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids
PROCESSING AIDS : Sunflower oil
FLOUR TREATMENT AGENT : Ascorbic acid
ENZYMES (ON WHEAT CARRIER): Alpha amylase, Amyloglucosidase, Glucose-oxidase, Xylanase

Enzymes being inactivated in baked products, they do not have any technological role any more in the latter and need not to be mentioned in the ingredient's list.

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES

	For 100g of product	
Energy	417	Kcal
	1688	kJ
Fat	22,30	g
(with : Saturated fatty acids)	19,87	g
Carbohydrates	58,10	g
(with : Sugar)	1,10	g
Fibers	3,20	g
Proteins	7,70	g
Sodium	0,08	g

TYPICAL MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

	Target	Tolerance
E. Coli	≤ 50	≤ 100 /g of product
Staphylococcus aureus	≤ 10	≤ 100 /g of product
Salmonella	Absence in 25g	

TYPICAL CHEMICAL ANALYSIS

Moisture	<10 %

ALLERGENS

According to European and French regulation inforce, See the detailed attestation herewith.

Contains : gluten
On site : gluten, soja, milk

QUALITY LIS SERVICE

REGULATORY ASPECT

This product is garanted conform with french and european regulations in force.
It is the responsibility of the user to check the conformity of the product with the local regulation in force.

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

According to European and French regulations about allergens

ALLERGENS MAJOR (1)	Voluntary Presence	May content
Cereal with gluten and products thereof	**Yes**	**Yes**
Lupin and products thereof	No	No
Shellfish and products thereof	No	No
Molluscs and products thereof	No	No
Eggs and products thereof	No	No
Fish and products thereof	No	No
Peanuts and products thereof	No	No
Soya and products thereof	No	**Yes**
Milk and products thereof β lactoglobuline	No	**Yes**
Nuts and products thereof	No	No
Sesame seeds and products thereof	No	No
Mustard and products thereof	No	No
Celery and products thereof	No	No
Sulphur dioxide and sulphites (< 10mg/kg in SO2)	No	No

(1) Allergens as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended

To minimize the risk as much as possible of cross contamination, we created qualified methods regarding this risk, followed up by our HACCP studies according to the norms settled in Codex Alimentarius.

Anne de la Pintière
Quality Manager

QUALITY LIS SERVICE

LIS France
LESAFFRE INGREDIENTS SERVICES

Ibis Viennoiserie Violet

ORIGIN - NO GMO ATTESTATION

We hereby certify that ingredients used in the production of the reference : F302423/01 in Lesaffre Ingredients Services does not contain Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by 2001/18/EC European Law dated 12 March 2001 which stand in for 90/220/EC European Law.

As a consequence, we guarantee that this product is not subject to any further conditions of labelling regarding the directives 1829/2003 and 1830/2003.

However, we have to inform you that this product contains an enzyme resulting from GMO non concerned by the current European regulation on labelling GMO.

Anne de la Pintière

Quality manager

QUALITY LIS SERVICE

ORIGIN - NO IONISATION ATTESTATION

Ibis Viennoiserie Violet

We hereby certify that there is no treatment of ionization in our process of manufacture.

Anne de la Pintière

Quality Manager

The information is true and correct to the best of our knowledge, but this form should not be considered an express or implied warranty, or as a condition of sale of this product. The next version of this document will not be sent automatically. It is the responsibility of the user to ensure the conditions and possible uses of the product, in particular in accordance with laws and regulations in force in the country of use.

QUALITY LIS SERVICE