

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 1

Information produit

Cake Goût Citron

Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Numéro d'article-Numéro du produit

4410334-33942

**INFORMATION GENERALE**Description

Préparation pour cake

Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Codes nomenclature combinée

1901 9099

Date de dernière mise à jour 04/10/2022

numéro-EAN

8712937483840

Date de dernière mise à jour 04/10/2022

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine 1)	Composition typique
farine de BLÉ,		55 %
sucre,		15 %
amidon de BLÉ,		7 %
sirop de glucose,	maïs	7 %
amidon modifié E1422,	maïs	3 %
poudre à lever E450, E500,		2 %
sel,		2 %
jus de fruit (orange),		1 %
émulsifiant E471,	palme	< 1 %
sirop de fructose,		< 1 %
arôme,	arôme naturel de agrume, arôme naturel d'orange avec d'autres arômes naturels	< 1 %
Purée de fruits (pomme),		< 1 %
conservateur E202,		< 1 %
épaississant E415,		< 1 %

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 2

4410334

farine de riz,	< 1 %
pulpe de fruit (orange),	< 1 %
gélifiant E440,	< 1 %
matière grasse végétale,	< 1 %
acidifiant E330,	< 1 %
extrait de pomme,	< 1 %
fibre d'agrumes,	< 1 %
colorant E160a,	nature identique < 1 %
enzyme {Amylase (alpha), Lipase triacylglycerol} [BLÉ].	< 1 %

Pourcentages seulement pour l'étiquetage.

1) Conformément au Règlement (EU) 1169/2011 (l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires), sur l'étiquette la source végétale des huiles et graisses végétales doit être mentionnée dans la liste des ingrédients. Ceci ne s'applique pas aux sources végétales des autres ingrédients.

Ingrédients [allergène]	L'origine géographique
farine de BLÉ,	Pays Bas, la France, l'Allemagne, le Danemark, la Suède, Royaume-Uni
sucre,	la Pologne, Pays Bas, l'Allemagne
amidon de BLÉ,	l'Autriche, République tchèque, la Hongrie, la Slovaque, la Lituanie, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Italie, le Danemark, l'Ukraine, la Russie, Luxembourg
sirop de glucose,	l'Autriche, la Hongrie, la Slovaque, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, la France, l'Allemagne, l'Italie, Bulgare, Croatie
amidon modifié E1422,	l'Autriche, la Hongrie, la Slovaque, la Slovénie, l'Espagne, la Pologne, la France, l'Allemagne, l'Italie, Bulgare, Croatie
poudre à lever E450, E500,	mondial
sel,	Pays Bas
jus de fruit (orange),	la Grèce
émulsifiant E471,	le Brésil, l'Indonésie, la Malaisie, la Thaïlande, la Colombie, Côte-d'Ivoire, Ghana, Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Cameroun, Honduras

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 3

4410334

sirop de fructose, arôme, Purée de fruits (pomme), conservateur E202, épaississant E415, farine de riz, pulpe de fruit (orange), gélifiant E440,	UE mondial la Grèce, la Turquie mondial mondial l'Espagne, l'Italie, Guyana l'Espagne l'Autriche, la Hongarie, la Pologne, la Lithuanie, l'Allemagne, l'Italie, l'Argentine, la Mexique, le Pérou l'Indonesie, la Malaisie, la Colombie, Papouasie-Nouvelle-Guinée la Pologne, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Ukraine, l'Inde, l'Indonesie, le Salvador, la Mexique, l'Egypte, la Russie, Belize, Belarus
matière grasse végétale,	l'Europe (excl. membres d'UE), l'Autriche, l'Allemagne l'Espagne, l'Italie, l'Argentine, la Mexique, le Pérou
acidifiant E330,	l'Inde mondial, la Finlande
extrait de pomme,	
fibres d'agrumes,	
colorant E160a, enzyme {Amylase (alpha), Lipase triacylglycerol} [BLÉ].	

*Date de dernière mise à jour 23/11/2022*

Nous avons soigneusement évalué toutes les matières premières utilisées dans ce produit à leur origine potentiellement modifiée génétiquement. Le produit ne contient aucun ingrédient exigeant un étiquetage supplémentaire tel que défini dans les règlements 1829/2003/UE et 1830/2003/UE.

#### Mode d'emploi

1000 g CAKE GOÛT CITRON, 525 g de sucre, 525 g d'oeufs, 450 g d'huile végétale, 335 g d'eau.

Réunir tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélanger à la feuille en lère vitesse pendant 5 minutes. Peser 350 grs de mélange par moule. Cuire 40 à 45 minutes à 160°C dans un four à air pulsé, ou 180°C dans un four à sole.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Contient arôme. Peut déclencher une réaction allergique.

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 4

4410334

**CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**Caractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: pièces, poudre

Couleur : crème

Odeur/goût : citron, salé

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1466 kJ/100g
	351 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	1,7 g/100g
dont saturés	1,2 g/100g
dont mono-insaturés	0,2 g/100g
dont polyinsaturés	0,4 g/100g
dont acides gras trans	0,0 g/100g, (=0,9 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	1,7 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	77,3 g/100g
dont issue de sucres	22,0 g/100g
dont amidon	53,5 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	1,6 g/100g
Protéines	6,1 g/100g
dont d'origine végétale	6,1 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	4,2 g/100g
dont sodium	1147,7 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	2,9 g/100g
Humidité	8,2 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

*Date de dernière mise à jour 19/10/2022*

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 5

4410334

Matière sèche

92%

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Valeur micro-biologiques

	valeur de référence (cfu/g)	valeur limite (cfu/g)
germes totaux	< 100000	1000000
levures	< 100	1000
moisissures	< 1000	10000
Bacillus cereus	< 100	1000
Staphylococcus aureus	< 10	100
Salmonella		absent dans 25 g
Escherichia coli	< 10	100

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022***DUREE DE CONSERVATION, EMBALLAGES ET CONDITIONS DE STOCKAGE**Durée de conservation

12 mois

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Conditions de stockage

conserver au frais (en dessous de 25°C) et au sec

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Emballage

sac 10,0 kilogramme

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*Spécification d'emballage

sac

dimension: longueur: 65,0 cm

largeur: 45,0 cm

hauteur: 12,0 cm

poids: 130 gramme

matière: matière plastique + papier/carton

*Date de dernière mise à jour 04/10/2022*

Sincères salutations,

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 6

4410334

Mirte Blom

R&D - product information and legislation

Nous garantissons la fiabilité des informations sus-mentionnées. Néanmoins, des modifications peuvent de tout temps être apportées, sans avis préalable de notre part.

**nv Zeelandia sa**

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem, België

**T**+32 3 354 20 68 **F**+32 3 353 80 34 **E**info@zeelandia.be **W**zeelandia.be

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 7

**INFORMATION ALLERGÈNES**

Nom d'article : Cake Goût Citron

Numéro d'article : 4410334

Date : 25/11/2022

	recette	contamination croisée
1. Gluten	présent	
1.1 Froment	présent	
1.2 Seigle	absent	présent
1.3 Orge	absent	présent
1.4 Avoine	absent	présent
1.5 Épeautre	absent	présent
1.6 Kamut	absent	absent
2. Crustacés	absent	absent
3. Oeuf	absent	présent
4. Poisson	absent	absent
5. Arachides	absent	absent
6. Soja	absent	présent
7. Lait	absent	présent
8. Noix	absent	absent
8.1 Amandes	absent	absent
8.2 Noisettes	absent	absent
8.3 Noix	absent	absent
8.4 Noix de cajou	absent	absent
8.5 Noix de pécan	absent	absent
8.6 Noix du Brésil	absent	absent
8.7 Noix de pistache	absent	absent
8.8 Noix de macadamia	absent	absent
9. Céleri	absent	absent
10. Moutarde	absent	absent
11. Sésame	absent	absent
12. Sulfite (E220-E228)	absent	absent
13. Lupin	absent	absent
14. Mollusques	absent	absent

FRANCE

Date .....: 25/11/2022

Date de dernière mise à jour : 25/11/2022

Page .....: 8

4410334

Information complémentaire sur les risques d'allergènes par contamination croisée, par rapport aux allergènes spécifiés dans l'annexe de le règlement 1169/2011/UE.

Ce produit est fabriqué sur une ligne de fabrication, sur laquelle les produits contenant les allergènes mentionnés ci-dessous sont également fabriqués:

Gluten: Seigle, Orge, Avoine, Épeautre; Oeuf; Soja; Lait

*Date de dernière mise à jour 25/11/2022*