

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 1

Information produit

Fondant

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Numéro d'article-Numéro du produit

3290604-02903

INFORMATION GENERALEDescription

Fondant

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine	Composition typique
sucre,		75 %
sirop de glucose,	blé	15 %
eau,		9 %
émulsifiant E471,	colza	< 1 %
acidifiant E330.		< 1 %

Pourcentages seulement pour l'étiquetage.

Ingrédients [allergène]	L'origine géographique
sucre,	Pays Bas
sirop de glucose,	mondial
eau,	Pays Bas
émulsifiant E471,	UE, l'Ukraine, la Russie, l'Australie
acidifiant E330.	la Pologne, Pays Bas, Belgique, la France, l'Allemagne, l'Ukraine, l'Inde, le Salvador, l'Ethiopie, la Russie, Belarus

Date de dernière mise à jour 16/05/2019

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 2

3290604

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

Cet article est fabriqué sur une ligne de fabrication sur laquelle il n'y a pas d'allergènes qui proviennent de contamination croisée.

Date de dernière mise à jour 23/01/2015

Mode d'emploi

Ajouter jusqu'à 5% d'eau et chauffer à 40-45°C.

Date de dernière mise à jour 23/08/2019

CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Caractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: pâte

Couleur : blanc

Odeur/goût : sucré

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1490 kJ/100g
	356 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	0,1 g/100g
dont saturés	0,1 g/100g
dont mono-insaturés	0,0 g/100g
dont polyinsaturés	0,0 g/100g
dont acides gras trans	0,0 g/100g, (=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	0,1 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	87,4 g/100g
dont issue de sucres	78,3 g/100g
dont amidon	4,5 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	0,0 g/100g
Protéines	0,0 g/100g
dont d'origine végétale	0,0 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	0,0 g/100g
dont sodium	7,3 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,0 g/100g
Humidité	12,5 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Date de dernière mise à jour 04/09/2019

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: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 3

3290604

Matière sèche

88%

*Date de dernière mise à jour 04/09/2019*Valeur micro-biologiques

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

*Date de dernière mise à jour 12/04/2016***DUREE DE CONSERVATION, EMBALLAGES ET CONDITIONS DE STOCKAGE**Durée de conservation

12 mois

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Conditions de stockage

conserver au frais (en dessous de 25°C)

*Date de dernière mise à jour 29/09/2010*Emballage

seau 7,0 kilogramme

Date de dernière mise à jour 07/01/2004

Sincères salutations,

Renata Bij de Vaate

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: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 4

LISTE ALLERGIES

Nom d'article : Fondant
Numéro d'article : 3290604
Date : 08/10/2020

	recette	contamination croisée
1. Gluten	absent	absent
1.1 Froment	absent	absent
1.2 Seigle	absent	absent
1.3 Orge	absent	absent
1.4 Avoine	absent	absent
1.5 Épeautre	absent	absent
1.6 Kamut	absent	absent
2. Crustacés	absent	absent
3. Oeuf	absent	absent
4. Poisson	absent	absent
5. Arachides	absent	absent
6. Soja	absent	absent
7. Lait	absent	absent
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

Date de dernière mise à jour 29/11/2019

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 5

Information produit - organisme génétiquement modifié

Information produit pour l'implantation de l'arrêté concernant les denrées alimentaires ogm et l'alimentation (1829/2003/EC) et la traçabilité des ogm et l'étiquetage (1830/2003/EC)

Numéro d'article: 3290604

Nom de l'article: Fondant

Origine	Ingrédient	Ingrédient subsidiaire (*)	Origine OGM	Si oui/non	Si non, 1,2,3,4 (**)
soja	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de soja				
maïs	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de maïs				
colza	émulsifiant E471		non		2
coton	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de coton				

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 29/11/2019

Page: 6

Information produit - organisme génétiquement modifié

Numéro d'article: 3290604

Nom de l'article: Fondant

Origine	Ingrédient	Si 3, origine botanique:	Si 4, pays d'origine:
soja	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de soja		
maïs	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de maïs		
colza	émulsifiant E471		
coton	Fondant ne contient pas d'ingrédients à base de coton		

(*) Généralement, les ingrédients subsidiaires ne se retrouvent pas dans la liste des ingrédients parce qu'ils sont utilisés ici comme support technique ou comme produit porteur des ingrédients de la deuxième colonne.

(**)

1. Système de traçabilité ou IP (identity preserved). Le fournisseur a joint une description du système ou une copie du certificat IP.
2. Une déclaration signée du fournisseur que les ingrédients cités ne sont pas issus de matériel génétiquement modifié.
3. Origine botanique: pour certaines plantes il n'y a pas de variantes génétiquement modifiées connues. Dans ce cas, l'espèce est mentionnée.
4. Origine géographique: dans certains pays, a culture de plantes génétiquement modifiées est interdite par la loi. Dans ce cas le pays d'origine est mentionné.

Date de dernière mise à jour 09/09/2015