

Spécification produit

N°Article	Description	Date	Version
00006475	X5KG GLUCOSE	2/08/2022	8

Déscription produit

GLUCOSE

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
sirop de glucose				Europe	BLÉ	

Valeurs nutritives

Pour 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1 394.00	Magnesium (mg)	
Valeurs nutritives (kcal)	328.00	Phosphore (mg)	
Totaux protéines (g)		Iode (mg)	
Protéines de lait (g)		Fer (mg)	
Totaux carbohydrates (g)	82.00	Zinc (mg)	
dont sucres (mono+disaccharides) (g)	51.00		
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)	0.00	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)	5.00	Matière sèche de cacao (g)	
Sel (g)	0.01	Matière sèche de lait (g)	
Potassium (mg)		Matière grasse de lait (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Bacillus cereus	< 100	1.000	cfu/g	ISO 7932
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	< 10		cfu/g	AFNOR BRD 07/16-01/09
Levures osmophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2
Salmonelles spp.		non détecté	/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Germes totaux	1.000	10 000	cfu/g	ISO 4833
Moisissures xérophile	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-2

Données organoleptiques

Aspect visuel	liquide (D.E. 53,0 - 58,5)
Couleur	terne
Goût	typique, aucun goût étranger
Odeur	typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 maanden / mois / months	
Température de conservation optimale	5 - 25°C	
Humidité relative optimale	< 75	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année	
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU carton	
Méthode indication numéro de lot	numéro de série interne	
Location indication numéro de lot	film où étiquette (pas toujours applicable)	

Pâte d'amande doit être protégée contre la lumière et doit être conservée dans un environnement frais et sec

Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			seau blanc		
Dimension	Longueur	/ cm	23.30		
	Largeur	/ cm			
	Hauteur	/ cm	18.90		
Poids	kg		0.204		
Matériaux			PP		

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	1.00
---	------

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	15.00
Nombre de couches type 1 / palette	4.00

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

Nombres d'emballages primaires / palette	60.00
Nombres d'emballages secondaires / palette	60.00

--

Unité

Poids nets / unité	5.00	kg
Nombres d'unité	1.00	
"e" applicable		
Applicable à		

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. (852/2004/CE et amendements).

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.

Particules étrangères

Détection métaux	Fréquence	1x / 2 heures	
métalFE	Oui	(détails disponibles sur demande)	mm
métalNonFE	Oui	(détails disponibles sur demande)	mm
métalStainless	Oui	(détails disponibles sur demande)	mm
Tamis / filtres			mm or inch
Aimant			
X-ray			
Laser scanner		laser	
Autres		visuele controle - contrôle visuel - visual control	
Politique objets étrangers	Oui	Étrange	
Politique verre/plastique	Oui	verre	

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Mode d'emploi

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	-	-

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.