

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 1

Information produit

Rap Prestige

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Numéro d'article-Numéro du produit

3351703-14687

**INFORMATION GENERALE**Description

Préparation pour crème pâtissière à froid

Date de dernière mise à jour 08/04/2014

Codes nomenclature combinée

1901 2000

Date de dernière mise à jour 18/01/2010

numéro-EAN

8712937027570

Date de dernière mise à jour 09/03/2010

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine 1)	Composition typique
sucre,		50 %
poudre de LAIT entier,		25 %
amidon modifié E1414,	pomme de terre	20 %
gélifiant E339, E450, E516,		1 %
épaississant E401,		< 1 %
conservateur E202,		< 1 %
arôme,	vanille arôme, arôme naturel	< 1 %
	avec un gout de beurre	
colorant E160b(ii).		< 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.

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 2

3351703

## Ingrédients [allergène]

## L'origine géographique

sucre,	Pays Bas
poudre de LAIT entier,	Belgique
amidon modifié E1414,	la France
gélifiant E339, E450, E516,	mondial, la France, l'Allemagne
épaississant E401,	la France, Chile
conservateur E202,	la Chine
arôme,	mondial, Etats-Unis
colorant E160b(ii).	Afrique du Sud

*Date de dernière mise à jour 31/05/2022*

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: Froment; Oeuf; Soja

*Date de dernière mise à jour 11/10/2021*

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

Rap Prestige 400 g, eau 1000 g.

Verser l'eau dans la cuve du batteur-mélangeur. Ajouter la Rap Prestige, mélanger quelques secondes en 1ère vitesse puis en 3ème pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que l'on obtienne une masse lisse et homogène. Laisser reposer ca 20 minutes, après la crème est prêt à l'emploi.

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

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 3

3351703

**CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**Caractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: poudre

Couleur : crème

Odeur/goût : vanille, sucré, crémeux

*Date de dernière mise à jour 06/11/2020*Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1733 kJ/100g
	415 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	6,4 g/100g
dont saturés	4,3 g/100g
dont mono-insaturés	2,0 g/100g
dont polyinsaturés	0,2 g/100g
dont acides gras trans	0,3 g/100g, (=5,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	0,0 g/100g
dont animale	6,4 g/100g
Glucides	81,6 g/100g
dont issue de sucres	61,7 g/100g
dont amidon	19,8 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	0,3 g/100g
Protéines	6,3 g/100g
dont d'origine végétale	0,0 g/100g
dont animale	6,3 g/100g
Minéraux	2,8 g/100g
dont sodium	493,9 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	1,2 g/100g
Humidité	2,3 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

*Date de dernière mise à jour 22/04/2022*

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 4

3351703

Matière sèche

98%

*Date de dernière mise à jour 08/06/2009*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
Listeria monocytogenes		absent dans 25 g
Salmonella		absent dans 25 g

*Date de dernière mise à jour 23/10/2020***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

au frais (&lt;25°C) et au sec

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Emballage

sac 10,0 kilogramme

*Date de dernière mise à jour 07/01/2004*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 26/11/2021*

Sincères salutations,

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 5

3351703

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.

FRANCE

Date .....: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 31/05/2022

Page .....: 6

**LISTE ALLERGIES**

Nom d'article : Rap Prestige

Numéro d'article : 3351703

Date : 08/06/2022

	recette	contamination croisée
1. Gluten	absent	présent
1.1 Froment	absent	présent
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	présent
4. Poisson	absent	absent
5. Arachides	absent	absent
6. Soja	absent	présent
7. Lait	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

*Date de dernière mise à jour 11/10/2021*