

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 04/03/2020

Page: 1

Information produit

Tradigrème

*Date de dernière mise à jour 06/02/2007*Numéro d'article-Numéro du produit

3355801-03558

INFORMATION GENERALEDescription

Préparation pour crème pâtissière à chaud

*Date de dernière mise à jour 01/02/2007*Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine	Composition typique
amidon,	maïs	100 %
arôme,	vanille arôme	< 1 %
colorant E160a.	nature identique	< 1 %

Pourcentages seulement pour l'étiquetage.

Ingrédients [allergène]	L'origine géographique
-------------------------	------------------------

amidon,	l'Espagne, Pays Bas, la France, l'Allemagne, l'Italie
arôme,	pas pertinente
colorant E160a.	l'Inde

Date de dernière mise à jour 04/03/2020

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; Lait

Date de dernière mise à jour 02/11/2017

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 04/03/2020

Page: 2

3355801

Mode d'emploi

Tradigrème 80-100 g, sucre 250 g, oeufs 2 (facultatif), lait 1000 g.

Bien mélanger Tradigrème, sucre, oeufs et un petit peu de lait.

Porter le restant du lait à ébullition. Mélanger le tout et faire bouillir 2-3 minutes.

Date de dernière mise à jour 16/02/2015

CARACTERISTIQUES DES PRODUITSCaractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: poudre

Couleur : crème

Odeur/goût : vanille

Date de dernière mise à jour 09/03/2004

Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1476 kJ/100g
	353 kcal/100g
Valeur nutritive	
Lipides	0,2 g/100g
dont saturés	0,2 g/100g
dont mono-insaturés	0,0 g/100g
dont polyinsaturés	0,0 g/100g
dont acides gras trans	0,0 g/100g, (=0,5 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	0,2 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Glucides	87,3 g/100g
dont issue de sucres	0,1 g/100g
dont amidon	87,2 g/100g
dont polyols	0,0 g/100g
Fibres alimentaires	0,0 g/100g
Protéines	0,4 g/100g
dont d'origine végétale	0,4 g/100g
dont animale	0,0 g/100g
Minéraux	0,2 g/100g
dont sodium	150,1 mg/100g
Sel (sodium x 2,5)	0,4 g/100g
Humidité	11,8 g/100g
Alcool	0,0 g/100g

Date de dernière mise à jour 04/03/2020

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 04/03/2020

Page: 3

3355801

Matière sèche

88%

*Date de dernière mise à jour 05/03/2003*Valeur micro-biologiques

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

*Date de dernière mise à jour 25/10/2019***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) et au sec

*Date de dernière mise à jour 08/05/2009*Emballage

sac 10,0 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 : 04/03/2020

Page: 4

LISTE ALLERGIES

Nom d'article : Tradicrème

Numéro d'article : 3355801

Date : 08/10/2020

	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	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

Date de dernière mise à jour 29/11/2019

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 04/03/2020

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: 3355801

Nom de l'article: Tradicrème

Origine	Ingrédient	Ingrédient subsidiaire (*)	Origine OGM	Si non, oui/non	Si non, 1,2,3,4 (**)
soja	Tradicroème ne contient pas d'ingrédients à base de soja	support	non	2	
maïs	colorant E160a	amidon	non	1	
colza	Tradicroème ne contient pas d'ingrédients à base de colza				
coton	Tradicroème ne contient pas d'ingrédients à base de coton				

FRANCE

Date: 08/10/2020

Date de dernière mise à jour : 04/03/2020

Page: 6

Information produit - organisme génétiquement modifié

Numéro d'article: 3355801

Nom de l'article: Tradicrème

Origine	Ingrédient	Si 3, origine botanique:	Si 4, pays d'origine:
soja	Tradicroème ne contient pas d'ingrédients à base de soja		
maïs	colorant E160a amidon		
colza	Tradicroème ne contient pas d'ingrédients à base de colza		
coton	Tradicroème 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, la 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 21/07/2014