

FRANCE

Date .....: 13/01/2022

Date de dernière mise à jour : 23/07/2021

Page .....: 1

Information produit

Quick 96

Date de dernière mise à jour 05/03/2003

Numéro d'article-Numéro du produit

4056194-03907

**INFORMATION GENERALE**Description

Stabilisateur d'émulsion pour produits de boulangerie fine

Date de dernière mise à jour 23/07/2021

numéro-EAN

8712937031225

Date de dernière mise à jour 09/03/2010

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine	Composition typique
eau,		45 %
sucre,		25 %
émulsifiant E471, E475, E470a, palme supports E1520.		25 % 6 %
Pourcentages seulement pour l'étiquetage.		

Ingrédients [allergène]	L'origine géographique
eau,	Pays Bas
sucre,	Pays Bas
émulsifiant E471, E475, E470a,	l'Indonesie, la Malaisie, la Colombie, le Pérou, Papouasie-Nouvelle-Guinée
supports E1520.	mondial

Date de dernière mise à jour 24/12/2019

FRANCE

Date .....: 13/01/2022

Date de dernière mise à jour : 23/07/2021

Page .....: 2

4056194

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 16/03/2021*

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

QUICK 96 contient 2,2% de E475 et 5,5% de E1520, Quick n'est autorisé que dans les produits de boulangerie fine de catégorie 7.2. Au sein de l'EU, dans le produit final il s'applique un maximum légal. Pour le dosage maximal légal: [www.zeelandia-international.com/products/confectionery-products/batter-stabilizers](http://www.zeelandia-international.com/products/confectionery-products/batter-stabilizers)

Génoise: 1000 g d'oeufs, 30 g de Quick (2-5% calculé sur la quantité d'oeuf et d'eau), 50 g d'eau, 600 g de sucre, 600 g de farine, 10 g de poudre à lever.

Cake: 1000 g d'oeufs, 1000 g de sucre, 1000 g de farine, 1000 g de beurre, 20 g de Quick (1-3% calculé sur la quantité d'oeuf), 10 g de sel, arôme citron/vanille (optionnel).

*Date de dernière mise à jour 23/07/2021*

#### **CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**

##### Caractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: pâte

Couleur : brun clair

Odeur/goût : neutre, sucré, savonneux

*Date de dernière mise à jour 06/11/2020*

FRANCE

Date .....: 13/01/2022

Date de dernière mise à jour : 23/07/2021

Page .....: 3

4056194

Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1400 kJ/100g	
	335 kcal/100g	
Valeur nutritive		
Lipides	23,3 g/100g	
dont saturés	22,9 g/100g	
dont mono-insaturés	0,2 g/100g	
dont polyinsaturés	0,2 g/100g	
dont acides gras trans	0,2 g/100g, (=0,9 g/100g graisse)	
dont d'origine végétale	23,3 g/100g	
dont animale	0,0 g/100g	
Glucides	31,5 g/100g	
dont issue de sucres	26,0 g/100g	
dont amidon	0,0 g/100g	
dont polyols	5,5 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	0,3 g/100g	
dont sodium	150,7 mg/100g	
Sel (sodium x 2,5)	0,4 g/100g	
Humidité	44,9 g/100g	
Alcool	0,0 g/100g	

*Date de dernière mise à jour 24/12/2019*

Matière sèche

55%

*Date de dernière mise à jour 17/02/2016*

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
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 21/10/2020*

FRANCE

Date .....: 13/01/2022

Date de dernière mise à jour : 23/07/2021

Page .....: 4

4056194

**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

à l'abri du gel (&gt;0°C)

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

seau 5,0 kilogramme

*Date de dernière mise à jour 07/01/2004*Spécification d'emballage

couvercle

dimension:	hauteur:	2,0 cm
	diamètre:	22,1 cm
poids:		32 gramme
matière:		matière plastique

seau

dimension:	hauteur:	19,0 cm
	diamètre:	22,4 cm
poids:		153 gramme
matière:		matière plastique

*Date de dernière mise à jour 21/11/2017*

Sincères salutations,

Mirte Blom

R&amp;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 .....: 13/01/2022

Date de dernière mise à jour : 23/07/2021

Page .....: 5

**LISTE ALLERGIES**

---

Nom d'article : Quick 96  
Numéro d'article : 4056194  
Date : 13/01/2022

---

	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 16/03/2021*