

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 19/04/2022

Page: 1

Information produit

Pâte d'amande Bl 50%

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

Numéro d'article-Numéro du produit

4414497-04449

INFORMATION GENERALEDescription

Adjuvant pour la pâtisserie

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

Codes nomenclature combinée

1704 9051

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

numéro-EAN

8712937492941

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

Ingrédients

Ingrédients [allergène]	Matière d'origine 1)	Composition typique
AMANDES,		50 %
sucre,		45,1%
stabilisant E420,	blé, maïs	
conservateur E200,		
acidifiant E330.		

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.

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

AMANDES,	UE, la Turquie, le Maroc
----------	--------------------------

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 19/04/2022

Page: 2

4414497

sucre,
stabilisant E420,
conservateur E200,
acidifiant E330.

Pays Bas
l'Allemagne, l'Italie
mondial
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 19/04/2022

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; Soja; Lait

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

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

Prêt à l'emploi

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Caractéristiques physiques/chimiques

Forme physique: solide

Couleur : jaune

Odeur/goût : amande

Date de dernière mise à jour 06/11/2020

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 19/04/2022

Page: 3

4414497

Analyse/valeur nutritive (typique)

Valeur énergétique	1943 kJ/100g	
	465 kcal/100g	
Valeur nutritive		
Lipides	24,5 g/100g	
dont saturés	2,3 g/100g	
dont mono-insaturés	17,2 g/100g	
dont polyinsaturés	5,1 g/100g	
dont acides gras trans	0,2 g/100g,	(=1,0 g/100g graisse)
dont d'origine végétale	24,5 g/100g	
dont animale	0,0 g/100g	
Glucides	50,9 g/100g	
dont issue de sucres	45,4 g/100g	
dont amidon	0,8 g/100g	
dont polyols	4,8 g/100g	
Fibres alimentaires	5,3 g/100g	
Protéines	9,8 g/100g	
dont d'origine végétale	9,8 g/100g	
dont animale	0,0 g/100g	
Minéraux	0,1 g/100g	
dont sodium	4,5 mg/100g	
Sel (sodium x 2,5)	0,0 g/100g	
Humidité	9,2 g/100g	
Alcool	0,0 g/100g	

Date de dernière mise à jour 03/09/2020

Matière sèche

91%

Date de dernière mise à jour 27/01/2016

Valeur micro-biologiques

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

Date de dernière mise à jour 22/10/2020

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 19/04/2022

Page: 4

4414497

DUREE DE CONSERVATION, EMBALLAGES ET CONDITIONS DE STOCKAGEDurée de conservation

12 mois

*Date de dernière mise à jour 27/01/2016*Conditions de stockage

conserver au frais (en dessous de 20°C)

*Date de dernière mise à jour 27/01/2016*Emballage

folie dans carton 7,5 kilogramme

*Date de dernière mise à jour 27/01/2016*Spécification d'emballage

carton

dimension:	longueur:	28,4 cm
	largeur:	18,4 cm
	hauteur:	13,5 cm
poids:		229 gram
matière:		papier/carton

feuil

dimension:	largeur:	50,0 cm
poids:		1.035 x 39 gram
matière:		matière plastique

Date de dernière mise à jour 05/01/2021

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.

FRANCE

Date: 08/06/2022

Date de dernière mise à jour : 19/04/2022

Page: 5

LISTE ALLERGIES

Nom d'article : Pâte d'amande Bl 50%

Numéro d'article : 4414497

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	absent
4. Poisson	absent	absent
5. Arachides	absent	absent
6. Soja	absent	présent
7. Lait	absent	présent
8. Noix	présent	
8.1 Amandes	présent	
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