

ISOMALT (E953)



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Isomalt (E953)
DESCRIPTION	Edulcorant de remplacement du sucre, utilisé dans les décors en sucre, desserts et confiserie ... Emploi limité
POIDS NET	1,000 kg
DDM	24 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
CODE PRODUIT	7684
PAYS DE TRANSFORMATION	France, Allemagne
CERTIFICATION	/

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Isomalt (E953) 100%

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc
ASPECT	Poudre ou granulés
ODEUR	inodore
GOUT	Sucré

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE (à 50°C)	<3%	
pH	6	
POUVOIR SUCRANT	0,45 à 0,6	
SO2	< 10 ppm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	988,09 kJ soit 236 kcal
MATIERES GRASSES	0 g
- Dont acides gras saturés	0 g
GLUCIDES	98 g
- Dont sucres	0 g
PROTEINES	0 g
SEL	0,025 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1kg	Colis : 18x1kg	Palettisation
EAN 13/14	3663327004426	-	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	18,000 kg	324
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	18,500 kg	358
DIMENSIONS (L x l x h)	130 x 130 x 130 mm	400 x 390 x 260 mm	80 x 120
NOMBRE D'UV / COLIS		18	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			18

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE MESOPHILE TOTALE	< 200/g
SALMONELLES	Absence/25g
LEVURES	<20/g
MOISSISSURES	<20/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGENES).

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION



- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.