

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Le fondant des chefs

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 253

Dénomination légale : **Fondant**

Code douanier : 17049099

Désignation commerciale : Le fondant des chefs

Pays de transformation : Belgique

Description du produit : Pâte blanche homogène à base de saccharose finement cristallisé et de sirop de glucose.

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sucre, sirop de glucose, eau.

Mode d'emploi : Prendre la quantité nécessaire et chauffer doucement (si possible à 35°C au bain marie).

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois dans son emballage d'origine

Conditions de conservation du produit : Dans un endroit frais et sec entre 15° et 25°C

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	350Kcal/1488kJ
- Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
- Glucides	87.5g
Dont sucres	77g
- Fibres	0g
- Protéines	0g
- Sel	0g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Le fondant des chefs

Critères physico-chimiques	
Brix (20°C)	87.5-88.5°Bx
Matière sèche (20°C)	87-88%
pH	5-7.5
Taille des cristaux	20µm
Teneur en sulfite	Max 10ppm

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flores mésophiles totales	<2*10 ² UFC/g
Levures et moisissures	<10 UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327001074		
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)	1.025		
Dimensions (L x l x h) (cm)	125x125x118		

Colis			
EAN 14	13663327001071		
Poids net (kg)	6		
Poids brut (kg)	6.250		
Dimensions (L x l x h) (cm)	235x355x130		
Nombre d'UV / colis	6		

Palettisation			
EAN 14	13663327001071		
Poids net (kg)	432		
Poids brut (kg)	450		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120x150		
Nombre de colis / couche	9		
Nombre de couches / palette	8		
Nombre de colis / palette	72		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006 et ses modifications.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **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 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.