

5369 Sucre vanilliné 1kg

Marque	Pro Melior
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	Dessert et pâtisserie
Famille	Sucre et édulcorant
Sous-Famille	Vanillé



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1 kg / - / 1.061 kg
Conditionnement	Paquet
Code EAD	
Code EAC	5400247061683
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	10 x 14 x 14 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: sucre, arôme: vanilline.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	1,655.00 Kj
Kcal	396.00 Kcal
Lipides	0.00 g
Saturés	0.00 g
Mono-insaturé	0.00 g
Poly-insaturé	0.00 g
Glucide	98.90 g
dont (sucres)	98.90 g
Amidon	0.00 g
Fibres	0.00 g
Protéines	0.00 g
Sel	0.00 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

DESCRIPTION PRODUIT

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver au sec dans un endroit bienaéré à l'abri de la lumière.



Date de modification : 08-11-2021

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.



RANSON N.V.

Gen. Deprezstraat 16
8530 HARELBEKE - STASEGEM
BELGIE

Tel. ++ 32 56 23 70 70
Fax ++ 32 56 20 35 69

KBC 462-7245641-30
IBAN: BE15 4627 2456 4130
BIC: KREDBEBB
RPR Kortrijk
B.T.W. - T.V.A. BE 0415.042.808

Spécification produit

Article n° 6489

Nom X1K SUCRE VANILLINE PRO MELIOR

Date 26/11/2012

Version 1

Déscription produit

SUCRE VANILLINE PRO MELIOR

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num
Pays	Origine		var
sucre	99,0000		
Belgique	betterave sucrière		
vanilline	1,0000	arôme	
France	synthétique		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
Taux de cendre		< 0,027	%
Polarisation	99,7		%
Matière sèche	99,988		%
Dioxyde de soufre		< 10	mg/kg

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.657,41	Magnésium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	396,03	Phosphore (mg)	0,00
Totaux protéines (g)	0,00	Iode (mg)	0,00
Protéines de lait (g)	0,00	Fer (mg)	0,30
Totaux carbohydrates (g)	98,90	Zinc (mg)	0,00
Sucres (mono+disaccharides) (g)	98,90	VITAMINE A rétinoles (µg)	0,00
Polyols (g)	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0,00
Amidon (g)	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0,00
Totaux lipides (g)	0,00	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
Acides gras saturés (g)	0,00	VITAMINE B5 acide pantothène (µg)	0,00
Acides gras mono-insaturés (g)	0,00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
Acides gras poly-insaturés (g)	0,00	VITAMINE D calciférol (µg)	0,00
Acides gras trans totaux (g)	0,00	VITAMINE E alfa-tocophérol (µg)	0,00
Cholestérol (mg)	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	0,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Potassium (mg)	1,98	Matière sèche de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	0,00	Matière grasse de lait (g)	0,00

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux		< 200	cfu/g	NOT DEFINED
Moisissures		< 10	cfu/g	NOT DEFINED
Levures		< 10	cfu/g	NOT DEFINED

Données organoleptiques

Aspect visu	sucre
Couleur	blanc
Goût	typique
Odeur	typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	12 - 20°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités
Location indication D.L.U.O.	étiquette
Méthode indication numéro de lot	différentes possibilités
Location indication numéro de lot	étiquette

Dans un endroit frais, sec et bien aéré, protégé contre la lumière de soleil directe.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		seau en transparent	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm	13,70	39,00	120,00
	Largeur / cm		29,00	80,00
	Hauteur / cm	12,60	38,00	14,40
Poids	kg	0,061	0,610	18,000
Matériaux		PE & PP	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 15,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 8,00

Nombre de couches type 1 / palette 3,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 360,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 24,00

Unité

poids nets / unité 1,00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

La déclaration des arômes est conforme à la règlement 1334/2008/CE.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2002/72/CE,...).

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc.

Allergènes

<i>Nr Code</i>	<i>Gs1Code</i>	<i>Nom</i>	<i>Valeur</i>	<i>Contamination cross</i>
1 1.1	UW	Blé	-	?
2 1.2	NR	Seigle	-	-
3 1.3	GB	Orge	-	-
4 1.4	GO	Avoine	-	-
5 1.5	GS	Epeautre	-	-
6 1.6	GK	Kamut	-	-
7 1	AW	Gluten	-	?
8 2.0	AC	Crustacés	-	-
9 3.0	AE	OEuf	-	-
10 4.0	AF	Poissons	-	-
11 5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12 6.0	AY	Soja	-	-
13 7.0	AM	Lait de vache	-	?
14 8.1	SA	Amandes	-	?
15 8.2	SH	Noisettes	-	?
16 8.3	SW	Noix	-	-
17 8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18 8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19 8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20 8.7	ST	Pistaches	-	-
21 8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22 8	AN	Fruits à coques	-	?
23 9.0	BC	Céleri	-	-
24 10.0	BM	Moutarde	-	-
25 11.0	AS	Graines de sésame	-	?
26 12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27 13.0	NL	Lupin	-	-
28 14.0	UM	Mollusques	-	-
29 20.0	ML	Lactose	-	?
30 21.0	NC	Cacao	-	?
31 22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32 23.0	MK	Poulet	-	-
33 24.0	NK	Coriandre	-	-
34 25.0	NM	Mais	-	-
35 26.0	NP	Légumineuse	-	-
36 27.0	MC	Boeuf	-	-
37 28.0	MP	Porc	-	-
38 29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..

RANSON NV - Generaal Deprezstraat 16 - 8530 Harelbeke (Stasegem) Belgium
Phone +0032/(0)56/23.70.70 Fax: +0032/(0)56/20.36.69 BE 415.042.808