



# Certificat de Qualité

valable à partir de  
03.02.2011

<b>nom du produit:</b>	<b>AROMABACK</b>
<b>numéro du produit:</b>	100618B
<b>numéro statistique de marchandise:</b>	2106 90 98
<b>pays de fabrication:</b>	Allemagne
<b>conditionnement:</b>	25 kg sac en papier
<b>description:</b>	Produit pour la fabrication de pains et petits pains spéciaux
<b>dosage:</b>	3 - 4 % sur la farine
<b>conservation minimale:</b>	12 mois
<b>conditions de stockage:</b>	garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé
<b>apparence:</b>	poudre beige
<b>ingrédients:</b> (en ordre décroissant)	Farine de blé, dextrose, farine de blé malté, émulsifiants E 472e, E 471; épaississant E 412, gluten de blé, correcteur d'acidité E 263, agent de traitement de la farine E 300, en-zymes

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP et est certifiée selon DIN ISO 9001:2008.



### Données analytiques

valeur pH (10 g/200 ml)	4,8 -	5,8
acidité	15,5 -	18,9
densité apparente	624 -	763 g/l
eau	7,7 -	10,4 %
cendres (500 °C)	3,2 -	4,8 %
protéine (N x 6,25)	6,5 -	9,7 %
amidon	21,8 -	29,6 %
matières grasses	15,5 -	19,5 %
total de matières non assimilables	11,8 -	16,0 %

### Information nutritionnelle

100 g contiennent:

energie	1.447 kJ	344 kcal
protéine	8,1 g	
glucides	46,2 g	
dont sucres	19,8 g	
lipides	11,7 g	
dont saturés	9,3 g	
fibres alimentaires	13,9 g	
sodium	< 0,1 g	

### Analyse microbiologique

quantité bactérienne tot (30 °C)	max.	1000000 /g
moisissures et levures	max.	10000 /g
E.coli	max.	1000 /g



## Liste des ingrédients allergènes selon l'ALBA

(+) = contenu(e)s selon recette  
(-) = non contenu(e)s selon recette  
(°) = des traces ne sont pas à exclure

01 Protéine de lait	°
02 Lactose	°
03 Oeuf	°
04 Protéine de soja	°
05 Lécithine de soja	°
<b>06 Gluten</b>	<b>+</b>
<b>07 Blé</b>	<b>+</b>
<b>08 Seigle</b>	<b>+</b>
09 Viande de boeuf	-
10 Viande de porc	-
11 Viande de poulet	-
12 Poisson	-
13 Crustacés et moules	-
14 Maïs	°
15 Cacao	°
17 Légumineuses	°
18 Noix	-
19 Huile de noix	-
20 Arachides	-
21 Huile d'arachide	-
22 Sésame	°
23 Huile de sésame	°
24 Glutamate	°
25 Sulfite > 10 mg/kg	-
31 Coriandre	°
32 Céleri	°
34 Carrote	°
35 Lupin	°
36 Moutarde	°



Liste des ingrédients pouvant causer des réactions allergiques d'intolérance selon l'annexe 3 du règlement relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires et l'annexe IIIa de la directive 2003/89/CE, complétée par la directive 2006/142/CE.

(+) = contenu(e)s selon recette  
(-) = non contenu(e)s selon recette  
(°) = des traces ne sont pas à exclure

<b>01 Céréales et produits céréaliers contenant du gluten</b>	<b>+</b>
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-
03 Oeufs et produits à base d'oeufs	°
04 Poissons et produits à base de poissons	-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-
06 Soja et produits à base de soja	°
07 Lait et produits laitiers, y compris lactose	°
08 Noix et produits à base de noix	-
09 Céleri et produits à base de céleri	°
10 Moutarde et produits à base de moutarde	°
11 Graines de sésame et produits à base de sésame	°
12 SO <sub>2</sub> et sulfites à des c > 10mg/kg(l), exprimé en SO <sub>2</sub>	-
13 Lupin et produits à base de lupin	°
14 Mollusques et produits à base de mollusque	-