N.V. DOSSCHE MILLS S.A.

Tel. +32 9 381 44 44 Bossche Mills Fax +32 9 381 44 81 info@dosschemills.com www.dosschemills.com RPR/RPM Gent

Clemence Dosschestraat 1, B-9800 Deinze ING BE40 3900 4511 5563 KBC BE85 4429 1010 0106 Fortis BE33 2900 1056 5846 DEXIA BE02 5645 1362 0040 B.T.W./T.V.A. BE 0400.771.039

FICHE TECHNIQUE: BACK EUROP SAV'OUR CROKANT

1. Description

Améliorant pour produits croustillants.

2. Ingrédients

farine de BLÉ; dextrose; émulsifiant: E472e; farine de SOJA; anti-agglomérant: E341iii; agent de traitement de farine: E300; enzymes (BLÉ)

3. Valeurs nutritionnelles (gramme pour 100 grammes)

Energie (kcal)	430 kcal	
Energie (kJ)	1.807 kJ	
Matières grasses - matières grasses:	15,8 g	
- Acides gras saturés	13,1 g	
- Acides gras mono-insaturés	0,9 g	
- Acides gras polyinsaturés	1,7 g	
Glucides - matières grasses:	60,3 g	
- Sucres	26,7 g	
Fibres alimentaires	2,7 g	
Protéines	10,1 g	
Sel (= Sodium x 2,5)	0,00 g	
Sodium	2 mg	
Matière sèche	92,4 g	

Selon EU Règlement 1169/2011. Sur base des calculs.

4. Exigences technologiques

Ce produit est un produit naturel. Certaines caractéristiques technologiques peuvent différer selon la récolte.

5. Conservabilité et conditions de stockage

Durée de conservation à production: 250 Jrs Conditions de stockage: frais et sec.

6. Spécifications microbielles

Germes totaux (NEN-ISO4833):	100000 ufc/g	
Enterobacteriaceae (NEN-ISO 21528-2):	10000 ufc/g	
Escherichia coli (NEN-ISO 16649-2):	10 ufc/g	
Clostridium perfringens (NEN-ISO 7937):	10 ufc/g	
Salmonella (NEN-ISO 6579):	Absent en 25 g	
Staphylococcus aureus (NEN-ISO 6888-2):	100 ufc/g	

Etabli: Fernande Van Hoe Approuvé: ir. Annelies Leroy Date: 16/12/2014 14:58

N.V. DOSSCHE MILLS S.A.

Tel. +32 9 381 44 44 Dossche Mills Fax +32 9 381 44 81 info@dosschemills.com www.dosschemills.com RPR/RPM Gent

Clemence Dosschestraat 1, B-9800 Deinze ING BE40 3900 4511 5563 KBC BE85 4429 1010 0106

Fortis BE33 2900 1056 5846 DEXIA BE02 5645 1362 0040 B.T.W./T.V.A. BE 0400.771.039

Bacillus cereus (NEN-ISO 7932):	1000 ufc/g	
Levures (ISO 7954):	10000 ufc/g	
Moisissures (ISO 7954):	10000 ufc/g	

7. Mode d'emballage

Nom d'article:	Numéro d'article:
BACK EUROP SAV'OUR CROKANT 20KG	3000101

8. Contrôles hygiéniques

Les moutures sont contrôlées par des laboratoires externes:

- 1) microbiologie: suivant le plan d'échantillonnage de l'ARMB
- 2) analyses des contaminants: suivant le plan d'échantillonnage de l'ARMB
- 3) filthtest: 12 fois par an

9. Déclarations - Certificats

OGM-statut:

Ce produit ne contient ni d'ingrédients ni d'additifs d'origine OGM, conforme au règlement UE n°1829/2003, n°1830/2003 et n°65/2004.

10. Disclaimer

Nos produits sont conformes aux directives européennes portant sur la législation alimentaire.

Nous vous recommandons dès lors de consulter cette législation au sujet de ce qui peut entrer dans la composition du produit final concerné.

Cette disposition n'est prévue qu'à titre d'information et sans engagement de notre part.

Nous n'assumons dès lors aucune responsabilité du fait des dommages susceptibles de découler de l'utilisation de la présente information.

L'information contenue dans la présente disposition peut être protégée par des brevets et autres.

Cette fiche technique remplace tout autre concernant ce produit.

11. Allergènes (Liste LeDa)

- +: le produit contient l'allergène mentionné, ou peut le contenir
- -: le produit ne contient pas l'allergène mentionné
- /: données insuffisantes
- ?: le produit ne contient que des traces de l'allergène mentionné
- * Ces données sont basés sur notre étude HACCP et conform BRC.

Etabli: Fernande Van Hoe Approuvé: ir. Annelies Leroy Date: 16/12/2014 14:58

N.V. DOSSCHE MILLS S.A.

Tel. +32 9 381 44 44 Dossche Mills Fax +32 9 381 44 81 info@dosschemills.co info@dosschemills.com www.dosschemills.com RPR/RPM Gent

Clemence Dosschestraat 1, B-9800 Deinze ING BE40 3900 4511 5563 KBC BE85 4429 1010 0106 Fortis BE33 2900 1056 5846 DEXIA BE02 5645 1362 0040 B.T.W./T.V.A. BE 0400.771.039

Allergènes (Liste LeDa): BACK EUROP SAV'OUR CROKANT				
Informations d'allergenes (selon UE Règlement 1169/2011)				
Allergène	produit	contamination croisée*		
Protéine de lait	-			
Lactose	-	-		
Oeuf	-	-		
Protéine de soja	+	?		
Huile de Soja	+	?		
Gluten	+	?		
Froment (gluten)	+	?		
Seigle (gluten)	-	?		
Orge (gluten)	-	?		
Avoine (gluten)	-	?		
Epeautre (froment, gluten)	-	?		
Kamut (blé de Khorasan, gluten)	-	?		
Eléménts de poissons	-	-		
Coquillages et crustacés	-	-		
Dioxyde de soufre et sulfite (E220-E228)	-	-		
Lupine et dérivés	-	-		
Amandes (noix)	-	-		
Noix de cajou (noix)	-	-		
Noisettes (noix)	-	-		
Noix de macadamia (noix)	-	-		
Noix de pécan (noix)	-	-		
Pistache (noix)	-	-		
Noix communes (noix)	-	-		
Noix du Brésil (noix)	-	-		
Cacahouètes	-	-		
Huile de cacahouètes	-	_		
Graines de sésame	-	-		
Huile de sésame	-	_		
Céleri	-	_		
Moutarde	-	_		
Mollusque et dérivés	_			
Autres informations d'allergènes (selon la liste L	eDa TNO voeding)			
Boeuf				
	-	/		
Porc	-	/		
Poulet	-			
Maïs	-	/		
Cacao	-	/		
Légumineuses	-	/		
Glutaminate	-	/		
Coriandre	-	/		
Carrotte	-	/		

BACK EUROP SAV'OUR CROKANT_FR_E

FRenD03/1/D ed: O 07/14

Etabli: Fernande Van Hoe Approuvé: ir. Annelies Leroy Date: 16/12/2014 14:58