



'Sugar Specialities for professionals'

SUIKERS G. LEBBE N.V.-S.A.

Member of the Group SÜDZUCKER 

FICHE TECHNIQUE

Article n°: **42217961**

Nom du produit: **SUCRE DECOR BACK EUROP BELGIUM ca5x5kg**

Code Tarif Doanier: **2106.9098**

Version: **18/03/2008**

Code: **0820**

Remplace version: **02/01/2008**

1. Description du produit

Le produit est une poudre de décoration blanche et fine à base de sucre glace. Le produit est enrobé de graisse végétale et d'amidon. Le produit est développé pour saupoudrer des surfaces humides ou grasses (tartes, biscuits, salades de fruits, glace, etc.).

2. Liste des ingrédients

sucre, amidon de blé, graisse végétale

3. Caractéristiques

methode anal./ -ref. Lebbe

3.1. Physico / chimique

Matière sèche (% à 20°C) : min. 97 g%g
Densité : env. 680 kg/m³
Granulométrie : max. 10 %, < 500 µm
Intervalle de fusion de la MG : 35 - 38 °C

leb 1.4

leb 2.3

3.2. Microbiologiques

Mésophiles : max. 1000 CFU / g MS
Levures : max. 10 CFU / g MS
Moisissures : max. 10 CFU / g MS

leb 9.1

leb 9.2

leb 9.2

4. Valeurs nutritionnelles (moyenne par 100 g produit) (calculé)

Valeurs énergétiques : 419 kcal / 1.772 kJ
Protéines : 0,0 g
Glucides : 91,2 g
• Sucres (mono- et disaccharides) : 74,0 g
• Amidon : 17,2 g
• Polyols : 0,0 g
Fibres alimentaires : 0,0 g
Lipides : 6,0 g
• Acides gras saturés : 5,5 g
• Acides gras mono insaturés : 0,4 g
• Acides gras poly-insaturés : 0,1 g
• Acides gras trans : 0,1 g

5. Liste d'allergènes

FICHE TECHNIQUE

Article n°: **42217961**

Nom du produit: **SUCRE DECOR BACK EUROP BELGIUM ca5x5kg**

Code Tarif Doanier: **2106.9098**

Version: **18/03/2008**

Code: **0820**

Remplace version: **02/01/2008**

Présence / absence d'allergènes

- Le produit contient la substance comme ingrédient (ou la substance est présente dans un ingrédient).
- Le produit ne contient pas la substance indiquée.
- ? Les informations connues ne sont pas suffisantes.

- | | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 01 <input type="checkbox"/> | albumine de lait | 19 <input type="checkbox"/> | huile de noix |
| 02 <input type="checkbox"/> | lactose | 20 <input type="checkbox"/> | cacahuètes |
| 03 <input type="checkbox"/> | œuf de poule | 21 <input type="checkbox"/> | huile d'arachide |
| 04 <input type="checkbox"/> | protéine de soja | 22 <input type="checkbox"/> | graines de sésame |
| 05 <input type="checkbox"/> | lécithine de soja | 23 <input type="checkbox"/> | huile de sésame |
| 06 <input type="checkbox"/> | gluten | 24 <input type="checkbox"/> | glutamate |
| 07 <input checked="" type="checkbox"/> | blé | 25 <input type="checkbox"/> | sulfite |
| 08 <input type="checkbox"/> | seigle | 26 <input type="checkbox"/> | |
| 09 <input type="checkbox"/> | bœuf | 27 <input type="checkbox"/> | |
| 10 <input type="checkbox"/> | porc | 28 <input type="checkbox"/> | |
| 11 <input type="checkbox"/> | volaille | 29 <input type="checkbox"/> | |
| 12 <input type="checkbox"/> | poisson | 30 <input type="checkbox"/> | |
| 13 <input type="checkbox"/> | fruits de mer et crustacés | 31 <input type="checkbox"/> | coriandre |
| 14 <input type="checkbox"/> | maïs | 32 <input type="checkbox"/> | céleri |
| 15 <input type="checkbox"/> | cacao | 33 <input type="checkbox"/> | |
| 16 <input type="checkbox"/> | | 34 <input type="checkbox"/> | carottes |
| 17 <input type="checkbox"/> | légumineuses | 35 <input type="checkbox"/> | lupin |
| 18 <input type="checkbox"/> | noix | 36 <input type="checkbox"/> | moutarde |

Présence / absence d'ingrédients

- = contient
- = ne contient pas

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------|--|---------------|
| 01 <input type="checkbox"/> | composants du lait | 06 <input type="checkbox"/> | |
| 02 <input type="checkbox"/> | lait en poudre | 07 <input type="checkbox"/> | farine de blé |
| 03 <input type="checkbox"/> | lécithine de soja | 08 <input checked="" type="checkbox"/> | amidon de blé |
| 04 <input type="checkbox"/> | | 09 <input type="checkbox"/> | chapelure |
| 05 <input type="checkbox"/> | farine de soja | 10 <input type="checkbox"/> | jaune d'œuf |



'Sugar Specialities for professionals'

SUIKERS G. LEBBE N.V.-S.A.

Member of the Group SÜDZUCKER 

FICHE TECHNIQUE

Article n°: **42217961**

Nom du produit: **SUCRE DECOR BACK EUROP BELGIUM ca5x5kg**

Code Tarif Doanier: **2106.9098**

Version: **18/03/2008**

Code: **0820**

Remplace version: **02/01/2008**

Suikers G. Lebbe déclare d'utiliser uniquement des matières premières non - Génétiquement Modifiées (non-OGM) dans ces produits. Par conséquence, les produits sont non-OGM, comme indiqué dans les règlements (CE) N° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés et N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage.

Nous ne portons pas de préjudice vis-à-vis des modifications génétiques modernes et suivons de près les développements scientifiques. Chaque décision future, concernant l'utilisation de telles techniques dans notre industrie, ne sera prise qu'après des considérations scientifiques nécessaires et concluantes, sous garantie stricte de sécurité, dans le meilleur intérêt de nos clients, tout en respectant les réglementations légales.

Évidemment nous tiendrons nos clients au courant de toute évolution dans cette matière.

Autres déclarations

- Le produit ne contient pas d'alcool;
- Le produit n'est pas d'origine animale et ne contient pas d'ingrédients d'origine animale;
- Le produit ne contient pas des édulcorants;
- Ni le produit, ni les ingrédients n'ont subi un traitement ionisant.
- REACH - MSDS (Fiche de données de sécurité)

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme définie dans la législation Européenne Directive en vigueur (67/548/CEE, Article 2. 2. (a) à (h) et Directive 1999/45/CE, Article 2. 2. (a) à (o)).

Compte tenu du fait que ce produit ne contient aucun risque pour la sécurité, pour la santé ou pour l'environnement, la législation Européenne en vigueur (Directive 67/548/CEE et Directive 1999/45/CE) n'est pas d'application sur ce produit.

7. Conditionnement et conservation

Le produit doit être conservé dans un endroit sec et de préférence à une température entre 15 - 25 °C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production.


Cees Kruitmans
Quality Manager

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement de Suikers G. Lebbe.