

FICHE TECHNIQUE

Description générale du produit

Numéro d'article : 014
Nom du produit abrégé: M0 MM A
Nom du produit : Pâte d'amandes Marzipan 0 Amandes méditerranéennes

Couleur : Jaune clair – beige
Odeur : Caractéristique de l'amande, frais
Goût : Aromatique avec une saveur d'amande, sucré
Texture : Pas de croute, pas de cristallisation de sucre, pas gras

Ingrédients

Ingrédients: *AMANDES (52%), sucre, eau, sirop de sucre inverti, éthanol*

Ingrédient	Qté en %	Pays d'origine	Origine botanique
Amandes	52	Espagne, Iran, Maroc, Syrie	Amande
Sucre	31	Allemagne, Pologne	Racine de betterave
Eau	11	Allemagne	
Sirop de sucre inverti	5	UE	Maïs, blé
Ethanol	< 1	UE	Mélasse de betterave, grains

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100gr

Energie:

1.958 kJ /470 kcal

Lipides

29 g

- dont saturés

2,2 g

Glucides ::

38 g

FICHE TECHNIQUE

- dont sucres: 38 g

Fibres: 6,2 g

Protéines: 11 g

Sel: 0 g

La valeur du sucre contient le sucre provenant des graines.

* Toutes les informations ont été calculées à partir de tableaux des valeurs nutritionnelles et sont sujets à des changements naturels

Paramètres chimiques, physiques et microbiologiques

Analyse	Valeur	Unité	Méthode
Contenu en eau	16,0 - 16,75	% %	Séché 4h à 105°
Contenu total en germes	max. 5000	KBE/g cfu/g	selon § 64 LFGB
Levure	max. 50	KBE/g cfu/g	selon § 64 LFGB
Moisissures	max. 50	KBE/g cfu/g	selon § 64 LFGB
Entérobactéries	max. 30	KBE/g cfu/g	selon § 64 LFGB
E.coli	négative	KBE/g cfu/g	selon § 64 LFGB
Levures osmotolérantes	négative	KBE/10 g cfu/10 g	selon § 64 LFGB
Salmonelles	négative	KBE/25 g cfu/25 g	selon § 64 LFGB

Certificat aflatoxine

Pour nos produits, nous utilisons seulement des matières premières/ graines oléagineuses spécifiques. Nos Fournisseurs analysent chaque lot qui nous est livré pour les aflatoxins. De plus, nous mettons à sujet les matières premières que nous recevons à analyser pour les aflatoxines à partir d'une base aléatoire. L'analyse est menée dans un laboratoire externe. Les valeurs de limitation respectent les réglementations (EC) No. 396/2005 and No. 1881/2006

Stockage et Durée de conservation

Durée de conservation minimale : 300 jours à partir de la date de production
 Température de stockage : Environ 15-18°, éviter les fortes variations de température
 Autre obligation de stockage: Environ 60% d'humidité relative, protéger de la lumière

Créée le **19.02.15**
 Révisée le **26.06.15**

FICHE TECHNIQUE

Emballage

Tous les matériaux d'emballage de contact alimentaire que nous utilisons respectent les réglementations (EC) No 1935/2004 concernant les matériaux et articles qui ont pour intention d'entrer en contact avec de la nourriture et la commission de réglementation (EU) No 10/2011 concernant les matériaux plastique et articles qui ont pour intention d'entrer en contact avec de la nourriture ainsi que le planifie le Livre d'Alimentation et de Nourriture Allemande et l'Ordonnance de Biens de consommation allemande. Tous les matériaux d'emballage de contact alimentaires que nous utilisons respectent les valeurs métalliques lourdes posées dans la Directive 94 de Conseil/62/1a CE et avec les exigences de Règlement (la CE) No 1907/2006 concernant l'Enregistrement, l'Évaluation, l'Autorisation et la Restriction de Produits chimiques (la PORTÉE), tout comme modifié.

Allergènes

allergènes	Contenu dans le produit			Contamination croisée		
	oui	non	substance	oui	non	commentaire
Céréales contenant du gluten		X			X	
Crustacés		X			X	
Oeufs		X			X	
Poisson		X			X	
Arachides		X			X	
Soja		X			X	
Lait		X			X	
Noix	X		Amandes	X		Pistaches, noisettes
Amandes	X		Amandes		X	
Pistaches		X		X		Pistaches
Noisettes		X		X		Noisettes
Céleri		X			X	
Moutarde		X			X	
Graines de sésame		X			X	

Créée le
Révisée le

19.02.15
26.06.15

FICHE TECHNIQUE

Anhydride sulfureux et sulphites		X			X	
Lupin		X			X	
Mollusques		X			X	

Statut

Description	oui	non	Commentaires
Convient aux végétariens	X		
Convient aux ovo-végétariens	X		
Convient aux lacto-végétariens	X		
Convient aux vegans		X	Peut contenir des traces de miel
Convient aux personnes intolérantes au lactose	X		
Convient aux maladies de coeliac	X		
Certificat cachère	X		
Certificat halal		X	
Contient de l'alcool	X		

OGM

Pour la fabrication de nos produits, nous n'utilisons pas d'ingrédients ou d'aliments qui contiennent des organismes génétiquement modifiés ou consistent en tel selon la définition dans des Règlements (la CE) 1829/2003 et 1830/2003. Toutes les matières premières qui portent le risque à être contaminé avec ou produites d'organismes génétiquement modifiés ont été identifiées. Les fournisseurs respectifs ont publié un certificat confirmant que, de l'origine, aucun organisme génétiquement modifié (selon les règlements mentionnés ci-dessus) n'était présent dans les produits qu'ils ont livrés.

Radiations

Pour la fabrication de nos produits, nous n'utilisons aucun aliment ou ingrédient qui a été sujet aux radiations.

Pesticides et métaux lourds

Pour la fabrication de nos produits, nous utilisons seulement les produits qui respectent la loi alimentaire. Nos fournisseurs de matières premières confirment toujours leur conformité avec le Règlement sur des Niveaux de Résidu Maximaux. Ajouté à cela, nous soumettons les matières premières que nous recevons à une analyse pour de lourds métaux (le plomb, le cadmium, le mercure et l'arsenic) et des pesticides sur une base aléatoire. L'analyse est effectuée dans un laboratoire

Créée le
Révisée le

19.02.15
26.06.15

	FICHE TECHNIQUE	
--	------------------------	--

externe selon le Règlement allemand sur des Niveaux de Résidu Maximaux du 5 novembre 1999 (la Gazette Fédérale je p. 2082) comme modifié(amendé).

Contamination avec matières étrangères

Pour assurer la sécurité de nos produits, nous avons installé l'équipement de pointe incluant des tamis, des aimants permanents, le trieur d'appareil photo, des systèmes de rayons x et des détecteurs de métaux pour exclure une contamination avec la matière étrangère à la meilleure mesure possible.
--

Créée le	19.02.15
Révisée le	26.06.15