

DETAILS DU PRODUIT

Code de produit:	1704003	Page:	1 de 2
Date d'application:	12-07-2023	Version:	5

Information générale

Nom du produit	Sucre
Code du produit	1704003
Description du produit	Sucre tamisé (de betteraves) enveloppé en portions (buchettes / sachet)

Déclaration d'ingrédients

Ingrédients:	Sucre
Autres considérations:	-

Présence d'allergène

	Contient Oui / Non
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et produits à base de Œufs	Non
Poissons et produits à base de poisson	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et les produits à base de noix	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100 grammes de produit)

Paramètre	Valeur	Unité
Valeur énergétique (en kilojoules)	1700	kJ
Valeur énergétique (kcal)	400	kcal
Graisses	0	Grammes
dont saturés	0	Grammes
Glucides	100	Grammes
dont sucres	100	Grammes
Protéines	0	Grammes
Sel	0	Grammes

Valeurs nutritionnelles sont basées sur les spécifications des matières premières.

DETAILS DU PRODUIT

Code de produit:	1704003	Page:	2 de 2
Date d'application:	12-07-2023	Version:	5

Les valeurs physiques et chimiques

Générale	Chaque produit est conforme aux législations nationales et EU applicables.
La contamination physique	Chaque produit est exempt de détectable visuellement corps étrangers qui comprennent le verre, corde, bois, particules métalliques.
Granulométrie	0,55 – 0,65 mm.

Bactériologie

Micro-organisme	Valeur	Unit	Méthode
Mésophiles totaux	< 200	ufc / gram	ISO 4833
Levures et moisissures	< 10	ufc / gram	ISO 7954
<i>Salmonelles</i>	Absent	ufc / 25 gram	ISO 6579
Enterobacteriaceae	< 10	ufc / gram	ISO 7402

Autres

Conditions de stockage	N.a.
Conditions de stockage	Ambiante
Certifications	La system de qualité de Van Oordt est certifiée IFS.
Irradiation	Le produit n'est pas irradié.
OGM-statu	Le produit est exempt ingrédients d'Organismes Génétiquement Modifiés ou des ingrédients qui sont produit de techniques OGM.

Signature

Nom	E. Bosman Jansen
Fonction	QA Coordinator
Signature	

Avertissement

Les informations dans le détail sur le produit des charges sont la meilleure des intentions. Cependant, il est de la responsabilité de l'acheteur de déterminer l'applicabilité de cette information est utile pour la bonne cause. Toutes les informations sont valides jusqu'à révision.