



## FICHE TECHNIQUE

### Dawn Fondant Pâtissier 8 kg 7.72403.100

#### Informations générales

**Dénomination légale:** Fondant

**Description du produit:** pâte blanche de sucre

**Application:** Prendre la quantité désirée et chauffer doucement à 35°C (si possible au bain-marie)

#### Liste des ingrédients

sucré, sirop de glucose (SULFITES), eau, acidifiant (tartrate monopotassique).

#### Composition

Ingrédient	Description	E-Nr.	Source
sucré			betterave, canne à sucre
sirop de glucose (SULFITES)			blé
eau			minéral
acidifiant	tartrate monopotassique	E336i	raisin

## FICHE TECHNIQUE

### Dawn Fondant Pâtissier 8 kg 7.72403.100

#### Informations nutritionnelles

Données nutritionnelles pour 100 g de produit

Nutriments	Valeur	Unité
Énergie	1.498	kJ
Énergie	352	kcal
Matières grasses	0,00	g
Dont acides gras saturés	0,00	g
Glucides	88	g
dont sucres	81	g
Fibres alimentaires	0,00	g
Protéines	0,00	g
Sel	0,00	g

#### Allergènes

+ = Présent, - = Absent, ? = Peut contenir des traces

Allergène	Valeur	Source
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	-	
Blé	-	
Épeautre	-	
Kamut	-	
Seigle	-	
Orge	-	
Avoine	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits	-	
Amande	-	

## FICHE TECHNIQUE

### Dawn Fondant Pâtissier 8 kg

**7.72403.100**

Noisettes	-	
Noix	-	
Noix de cajou	-	
Noix de pécan	-	
Noix du Brésil	-	
Pistaches	-	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total	+	sirop de glucose (SULFITES)
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

### Information sur les régimes alimentaires

Régimes	Aptitude
Halal	oui
Kosher	oui
Vegans	oui
Végétariens	oui
Certificat Kosher	oui
Certificat Halal	oui

### Paramètres sensoriels

- Saveur:** Doux  
**Odeur:** Doux  
**Couleur:** Blanc  
**Texture:** dur à mou selon la température

### Paramètres microbiologiques

Paramètres	Objectif	Minimum	Maximum	Méthode
Levures			100/G	
Moisissures			100/G	
Bactéries coliformes			10/G	
Levures osmophiles			5000/G	

## FICHE TECHNIQUE

### Dawn Fondant Pâtissier 8 kg 7.72403.100

#### Paramètres chimiques/physiques

Paramètres	Objectif	Minimum	Maximum	Méthode
Humidité	11,7	10,4	13,0	

#### Informations réglementaires

##### Législation alimentaire Directives / Règlement:

Règlement (CE) 1333/2008 (Additifs alimentaires)

Règlement (UE) 231/2012 (spécifications pour les additifs alimentaires)

Règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Règlement (CE) 1334/2008 (arômes)

##### Contaminants:

Le contenu de certains contaminants correspond aux exigences du règlement (CE) 1881/2006 portant (teneurs maximales pour certains contaminants) et ses modifications

##### Résidus de pesticides:

Le produit est conforme au Règlement (CE) 396/2005, 178/2006 et 149/2008 (teneurs maximales en résidus de pesticides) et ses modifications

##### Matériaux au Contact Alimentaire:

Les matériaux d'emballage correspondent aux exigences du règlement (CE) 1935/2004, le règlement (CE) 2023/2006 et du règlement (UE) 10/2011 pour les matières plastiques et leurs modifications

#### Déclaration OGM

Ce produit ne sera pas soumis à l'étiquetage comme prévu à l'article 13 du règlement (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003 sur les aliments génétiquement modifiés et les aliments du 22 Septembre 2003. Cette déclaration est basée sur la documentation du FOURNISSEUR de la source des ingrédients indiqués, complétée par d'autres données le cas échéant.

#### Instructions de stockage et durée de vie

**Conditions de stockage:** Conserver de préférence dans un endroit frais et sec

**Durée de conservation** 12 Mois

#### Informations d'emballage

**Emballage primaire:** Seau 8 KG