



Dossche Mills SA
Tolpoortstraat 40
B-9800 Deinze
Tel (+32) 9 381 44 44
Fax (+32) 9 381 44 11
BTW BE 400.771.039

SPECIFICATION DE PRODUIT: CREMATEX

CODE: 155401

| |
|--|
| 1. Description |
| Mix en poudre pour la préparation chaude de crème pâtissière |
| 2. Recette |
| Mélanger 450 g de poudre dans 1 litre de l'eau froide |
| 3. Ingrédients |
| sucré; amidon de maïs; produits laitiers secs; graisses végétales hydrogénées; épaississant: alginate de sodium; conservateur: sorbate de potassium; arôme: vanille; sel iodisé; dextrose; colorants: tartrazine, jaune orangé S. |
| 4. Caractéristiques physiques |
| Poudre jaune tendre avec goût vanille |
| 5. Emballage |
| Sacs en papier de 15 kg |
| 6. Conservabilité |
| Date de péremption: date de production + 8 mois Conservabilité minimale à livraison: 2 mois Conserver dans un endroit frais et sec à max. 20 °C |
| 7. Spécifications microbielles |
| Germes totaux : max 100 000/g Enterobacteriaceae : max 10.000/g E. coli : max 10/g C. perfringens : max 10/g Salmonella : absent dans 25 g S. aureus : max 100/g B. cereus : max 1000/g Moisissures et levures : max 10.000/g |
| 8. Spécifications physico-chimiques (valeurs typiques) |
| -- |
| 9. Valeurs nutritionnelles (par 100g) |
| Energie : 1711 kJ (404 kcal) Protéine : 6 g Lipides : 5,6 g (dont 4,9 g saturés) Glucides : 82,4 g (dont 61,3 g sucres) Fibres : 1,8 g Sodium : 0,123 g |
| 10. OGM |
| Ce produit ne contient ni des ingrédients ni des additives qui doivent être déclarés comme OGM selon les ordonnances UE 1829/2003 et 1830/2003. |
| 11. Remarques |
| Ne contient pas de substances animales (sauf les produits laitiers). |

Etabli: Fernande Van Hoe
Approuvé: ir. Annelies Leroy
Date: 09/04/2009

FD/A 04.01.01.02.15 ed: A 10/08



Dossche Mills SA
 Tolpoortstraat 40
 B-9800 Deinze
 Tel (+32) 9 381 44 44
 Fax (+32) 9 381 44 11
 BTW BE 400.771.039

LISTE ALBA

CREMATEX

| Informations d'allergènes (selon directive EU 2000/13/EC ajuster avec 2003/89/EG et 2006/142/EG) | | |
|--|---------|-----------------------|
| Allergène | produit | contamination croisée |
| Protéine de lait | + | |
| Lactose | + | |
| Oeuf | - | + |
| Protéine de soja | - | - |
| Huile de soja | - | - |
| Gluten | - | - |
| Céréales aux gluten | | |
| Froment | - | - |
| Seigle | - | - |
| Orge | - | - |
| Avoine | - | - |
| Epeautre | - | - |
| Kamut | - | - |
| Eléments de poissons | - | - |
| Coquillages et crustacés | - | - |
| Dioxyde de soufre et sulfite (E220-228) | - | - |
| Lupine et dérivés | - | - |
| Noix | | |
| Amandes | - | - |
| Noix de cajou | - | - |
| Noisettes | - | - |
| Noix de macadamia | - | - |
| Noix de pécan | - | - |
| Pistache | - | - |
| Noix communes | - | - |
| Huile de noix | - | - |
| Cacahouètes | - | - |
| Huile de cacahouètes | - | - |
| Graines de sésame | - | - |
| Huile de sésame | - | - |
| Céleri | - | - |
| Moutarde | - | - |
| Mollusque et dérivés | - | - |
| Autres informations d'allergènes (selon la liste ALBA, TNO voeding) | | |
| Boeuf | - | - |
| Porc | - | - |
| Poulet | - | - |
| Mais | + | |
| Cacao | - | - |
| Légumineuses | - | - |
| Glutamate | - | - |
| Coriandre | - | - |
| Carrotte | - | - |

+ Le produit contient l'allergène mentionné, ou peut le contenir

- Le produit ne contient pas l'allergène mentionné

? Données insuffisantes, ou le produit ne contient que des traces de l'allergène mentionné

Etabli: Fernande Van Hoe

Approuvé: ir. Annelies Leroy

Date: 09/04/2009

FD/A 04.01.01.02.18 ed: B 02/09