



POUDRE DE MATIERE GRASSE 80% PALME

Description du produit : La poudre de matière grasse 80% palme est une poudre fluide séchée par atomisation contenant 80 % d'huile de palme raffinée certifiée durable en accord avec la RSPO, du sirop de glucose, des protéines de lait et un agent fluidifiant (pas de stabilisant)

Données chimiques

Paramètres	Valeurs cibles	Valeurs max.	Méthodes
Matières grasses	80.3 %	—	NPR 3168 :2002
Protéines	2.2 %	—	ISO 16634 :2004
Hydrate de C.	16.2 %	—	calculations
Humidité	1 % max	1.5%	FIL-IDF 26A :1993
Cendres	0.5 %	—	FIL-IDF 90 :1979
—	—	—	—
—	—	—	—

Données physiques

Paramètres	Valeurs indicatives	Méthodes
Couleur	Blanc-crème	Références propres
Goût	frais	Références propres
Filtration	Disc A, disc B max	ADPI
—	—	—
—	—	—

Données microbiologiques

Types	Valeurs moyennes	Valeurs max.	Méthodes
Flore aérobie mésophile totale/g	< 3000	—	ISO 4833 :2003
Levures et moisissures/g	<100	—	ISO 21527-2 :2008
Staphylococcus/g	Abs.	Abs.	ISO 6888-3 :2003
Salmonelles/50g	Abs.	Abs.	Mod ISO 6579 :2002 AOAC 996.08
Enterobacteriaceae/0.1g	<1	—	ISO 21528-2 :2004
—	—	—	—
—	—	—	—

Données nutritionnelles

Types (g/100g) sur le produit	Valeurs indicatives	Méthodes
Valeur énergétique g/100g (KJ/Kcal)	3350/800	Calcul
Protéines	2.2	Calcul
Glucides	16.2	Calcul
Mono & disaccharides	2.3	Calcul
Lipides.	80.3	Calcul
Acides gras saturés	41	Calcul
Acides gras mono-insaturés	30.5	Calcul
Acides gras poly-insaturés	8	Calcul
Acides gras trans.	0.8	Calcul
Cholesterol	—	Calcul
Fibres alimentaires	—	Calcul
Sel	< 0.1	Calcul

Ingrédients

Huile de palme raffinée, sirop de glucose, caséinates, E551.

Remarque importante

Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles ne sont ni un certificat de qualité, ni un certificat d'analyse. Ce produit est conforme à la norme 2007/61/CE et au Codex standard 207-1999

L'utilisation alimentaire de ce produit pouvant varier d'un pays à l'autre, la législation locale en vigueur devra être consultée.

Ce produit peut être utilisé dans la production d'alimentation infantile supérieure à 12 mois uniquement sous la responsabilité du producteur du formulateur final qui a vérifié tous les paramètres de qualité avant production. Ce produit n'est pas destiné à la Fabrication des aliments pour enfants en dessous de 12 mois.

SPECIFICATION : Matière grasse 80% palme	SP 21	Référence produit : 1533
Emis par : Service commercial	Date: 30/03/2014	Page 1 / 2

Agents allergènes

selon la directive EC 2000/13 et EC 2003/89

Agents 1 2 3

1 = présent dans le produit comme ingrédient
2 = présent dans l'usine et utilisé sur la même ligne de production avant et après un nettoyage à sec
3 = partage le même hall de stockage.

+ = présent, - = absent, ? = pas d'information

Protéines de lait	+	+	+
Produits laitiers et dérivés	+	+	+
Œufs et produits dérivés	-	-	-
Protéines de soja et dérivés	-	-	-
Huile de Soja	-	-	-
Céréales contenant gluten et produits dérivés :			
- Blé et épeautre	-	-	-
- Seigle	-	-	-
- Orge	-	-	-
- Avoine	-	-	-
- Sarrasin	-	-	-
- Kamut	-	-	-
- Souches hybridées de ces céréales	-	-	-
Crustacés, mollusques et dérivés	-	-	-
Maïs	-	-	-
Riz	-	-	-
Cacao	-	-	-
Levure	-	-	-
Légumes secs	-	-	-
Noix et produits dérivés	-	-	-
Arachides et produits dérivés	-	-	-
Sésame et produits dérivés	-	-	-
Moutarde et produits dérivés	-	-	-
Cannelle	-	-	-
Vanilline	-	-	-
Coriandre	-	-	-
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, coriandre, livèche, myrrhe)	-	-	-
Céleris et produits dérivés	-	-	-
Lupin et produits dérivés	-	-	-
Glutamate (E620-E625)	-	-	-
Sulphite (E220-E227)	-	-	-
Acide benzoïque et parabènes E210 → E219	-	-	-
Sorbates (E200-E203)	-	-	-
BHA(E320)BHT (E321)	-	-	-
Azurobine E122	-	-	-
Aspartame E951	-	-	-
Azo-couleurs	-	-	-
Tartrazine (E102)	-	-	-
Saccharose	-	-	-
Fructose	-	-	-
Colorants azoïques (E 102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	-	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 → E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	-	-	-

Emballages

Poids	25 kg net
Sacs	multi couche de papier kraft et polyéthylènes
Fermeture	soudure et couture avec papier crêpe
Palettes	sur palettes standards, filmées
Étiquettes	standard ou sur demande

Stockage

Si stocké dans un endroit sec propre t°<20°C (HR <65%), à l'abri la lumière directe du soleil et des fortes odeurs en évitant le contact direct avec les murs et le sol, le produit se conserve

--- **24 mois** en sac non ouvert

Applications

Grâce à ces excellentes propriétés émulsifiantes et fluidifiantes, ce produit est utilisé en industrie alimentaire et spécialement utilisé en boulangerie, biscuiterie, fourrages, crèmes glacées, soupes et sauces.

Métaux lourds / mycotoxines / dioxines

Le produit répond à la législation européenne à propos des teneurs maximales autorisées en métaux lourds. Le produit répond à la législation 2006/1881/CE

OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédient génétiquement modifié ou provenant d'organisme génétiquement modifié selon la législation 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc pas soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité au sens du règlement 1829-1830/2003CE

Pesticide

Le produit répond à la législation européenne en vigueur à propos des teneurs maximales autorisées des pesticides. Le produit répond à la législation 2005/396/CE et 2006/178/CE.

Ionisation / radiation

Aucun traitement par radiation n'est appliqué sur le produit et ses composants.

Détection métaux

Tamassage: 0,85 - 3 mm
Détection métallique après emballage:
ferreux: 4 mm,
non ferreux: 4.5 mm,
Inox: 4 mm

Code douanier

2106 9092

SPECIFICATION : Matière grasse 80% palme	SP 21	Référence produit : 1533
Emis par : Service commercial	Date: 30/03/2014	Page 2 / 2