



# CELESTE

- BCE05 -

## Présentation

Mélange gourmand à base d'amandes, de noisettes, de fruits secs et d'épices.

## Application et/ou Conditions d'utilisation

Une mise en œuvre conseillée figure sur l'emballage.

## Ingrédients

Raisins secs (raisins secs, huile végétale) – Amandes – Noisettes – Cubes d'abricots (abricots, farine de riz, anhydride sulfureux) – Graines de tournesol – Graines de courge – Cubes de figes (figes, farine de riz) – Pistaches – Epices

## Données allergéniques

Liste des composants susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances ajoutés intentionnellement dans la référence selon la directive 1169/2011/CE (liste disponible sur demande) :

Fruits à coques  Sulfites

Elaboré dans un atelier manipulant : gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque, sésame

## Statut OGM

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

## Statut non-ionisation

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs.

## Date de durabilité minimale (DDM) et conditions de stockage

9 mois dans les conditions suivantes :

- ✓ Dans son emballage d'origine non ouvert
- ✓ A l'abri de la chaleur et de l'humidité
- ✓ A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (DDM, traçabilité)



# CELESTE

- BCE05 -

## Conditionnement

Seau plastique de 5 kg

## Palettisation

Palettes : EU 120 x 80 cm ou 100 x 120 cm

## Données nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique	358,8 kcal (1519,0 kJ)
Matières grasses	20,0 g
dont acides gras saturés	2,6 g
Glucides	37,1 g
dont sucres	32,2 g
Protéines	7,6 g
Sel	0,05 g

Données théoriques calculées à partir des données fournisseurs, du Tableau des Valeurs Nutritives (Souci Fachmann Kraut, 7ème édition) et de la table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2016.

## Législation

Les règles d'utilisation dans les produits alimentaires pouvant varier d'un pays à l'autre, il convient de vérifier les réglementations de chaque pays.

## Codes

Code EAN 13 : 3701139811273

## CONCENTRE ACIDULE

Code interne : 100329

Date de mise à jour : 29/06/23

Code EAN 13 : 3661049000214

Nomenclature douanière : 20089759

### Description

Mélange à base de graines, fruits séchés et déshydratés

### Ingrédients

graines de courge, cranberries déshydratées (cranberries, sucre, agent d'enrobage : huile de tournesol), cubes d'écorces d'oranges (oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique (E330), conservateurs : sorbate de potassium (E202), SULFITES (E220)), cubes d'écorces de citrons (écorces de citrons, sirop de glucose - fructose, sucre, acidifiant: acide citrique (E330), conservateurs : sorbate de potassium (E202), SULFITES (E220)), dextrose, acidifiant : acide citrique (E330)

Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coque, soja, sésame

### Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	424 kcal / 1778 kJ
Matières grasses :	18,7 g
Dont acides gras saturés :	3,5 g
Glucides :	52,2 g
Dont sucres :	39,57 g
Fibres alimentaires :	4,0 g
Protéines :	9,9 g
Sel :	0,07 g

### Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivable	< 1 000 000 UFC/g
Levures	< 10 000 UFC/g
Moisissures	< 10 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

### Caractéristiques

Pureté : 99.5 %

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ... Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.

### Applications

Ce concentré doit faire l'objet d'une cuisson, il est destiné à être utilisé en panification spéciale : Pour 1000g de pâte, incorporer 250g de concentré acidulé en fin de pétrissage et mélanger jusqu'à homogénéisation. PAINS : viennois, brioche...

### Conservation

12 mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

## OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.  
Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

## Ionisation

Produit non ionisé.

## Conditionnement

Seau de 5 KG

## Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Absence		OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		NON
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	Absence		OUI
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Présence	SULFITES	/
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON

## CONCENTRE FRUITS D'AUTOMNE

Code interne : 100225

Date de mise à jour : 07/07/23

Code EAN 13 : 3760008879134

### Description

Préparation pour pains spéciaux saisonniers. C'est une solution idéale à incorporer en fin de pétrin pour une optimisation des fabrications de pains spéciaux.

### Ingrédients

NOISETTES, cubes de figues séchées (figues, agent d'enrobage : farine de riz), cubes de pruneaux séchés (pruneaux, agent d'enrobage : farine de riz), farine de châtaignes, levain de SEIGLE dévitalisé déshydraté, dextrose

Peut contenir des traces de : soja, sésame, sulfites

### Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	383 kcal / 1603 kj
Matières grasses :	15,4 g
Dont acides gras saturés :	1,4 g
Glucides :	48,4 g
Dont sucres :	30,01 g
Fibres alimentaires :	10,9 g
Protéines :	7,3 g
Sel :	0,02 g

### Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivifiable	< 500 000 UFC/g
Levures	< 100 000 UFC/g
Moisissures	< 100 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

### Caractéristiques

Pureté : 99,5 %

Le triage des noisettes étant une étape sensible, des coques et des cloisons peuvent être présentes en très faible quantité. Le concentré fruits d'automne contient des fruits à noyaux, la présence de fragments de noyaux ne peut être exclue.

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ... Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.

### Applications

Ce concentré doit faire l'objet d'une cuisson, il est destiné à être utilisé en panification spéciale : Pour 1000g de pâte, incorporer 150g à 250g de concentré fruits d'automne et 100g d'eau en fin de pétrissage et mélanger jusqu'à homogénéisation. Sur base tradition, mie crème... Forme : navette, bâtards, pains moulés...

### Conservation

6 mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

## OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.  
Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

## Ionisation

Produit non ionisé.

## Conditionnement

Seau de 5 KG

## Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Présence	SEIGLE	/
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		NON
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	Présence	NOISETTES	/
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Absence		OUI
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON