

**TECHNISCHE FICHE****FONDALEB FONDANT 73 em15kg**

Artikel n°: 42218600

Code: 162

Versie: 28/05/2014

Vervangt versie: 04/04/2012

**Productomschrijving**

Het product is een witte homogene, vaste pasta, bestaande uit zeer fijn gekristalliseerde sacharose en glucosestroop met een neutraal zoete smaak. Het product kan gebruikt worden voor glazuurbewerkingen, als vulling of als suikergoed.

**Ingrediëntenlijst**

suiker, glucosestroop, water

**Specificaties**

	Min.	Max.	Analysemethode
Brix (° bij 20 °C)	<b>88</b>	<b>89</b>	Digital refractometer, 20°C
Droge stof (%)	<b>87,5</b>	<b>88,5</b>	
pH	<b>5</b>	<b>7</b>	Electrometric
Kleur (Icumsa)		<b>30</b>	
SO <sub>2</sub> (mg/kg)		<b>10</b>	HPIC, conductivity
Fructose (% op DS)		<b>1</b>	HPLC, RI detection
Glucose (% op DS)	<b>2</b>	<b>4,5</b>	HPLC, RI detection
Sacharose / maltose (% op DS)	<b>82</b>	<b>88</b>	HPLC, RI detection
Hogere suikers (% op DS)	<b>9</b>	<b>14,5</b>	HPLC, RI detection

**Microbiologisch**

	Max.	Analysemethode
Mesofielen (KVE /10g)	<b>200</b>	Plate count agar
Gisten (KVE /10g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar
Schimmels (KVE /10g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar

**Bijkomende informatie**

	Waarde
Douane Tariefnummer:	<b>1704.9051</b>

*De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.*



**TECHNISCHE FICHE****FONDALEB FONDANT 73 em15kg**

Artikel n°: 42218600

Code: 162

Versie: 28/05/2014

Vervangt versie: 04/04/2012

**Gemiddelde voedingswaarde in gram per 100 gram product (berekend)**

	Waarde
Energetische waarde	<b>1496 kJ / 352 kCal</b>
Vet	<b>0,0</b>
- Verzadigde vetzuren	<b>0,0</b>
- Enkelvoudig onverzadigde	<b>0,0</b>
- Meervoudig onverzadigde	<b>0,0</b>
- Trans vetzuren	<b>0,0</b>
Koolhydraten	<b>88,0</b>
- Suikers (mono- en disacchariden)	<b>78,4</b>
- Polyolen	<b>0,0</b>
- Zetmeel	<b>0,0</b>
Voedingsvezels	<b>0,0</b>
Eiwit	<b>0,0</b>
Zout	<b>&lt; 0,01</b>

**Geschikt voor**

	geschikt	gecertificeerd
Coeliakie	✓	✗
Lactose-intolerantie	✓	✗
Kosher	✓	✓
Halal	✓	✗
Vegetarisme	✓	✗
Veganisme	✓	✗
Geschikt voor een noten/zaden allergie	✓	✗

**Versie:**

28/05/2014 Overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011

*De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.*





TECHNISCHE FICHE

FONDALEB FONDANT 73 em15kg

LeDa verklaring

LeDa code	Allergeen	GS1 code	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (+ recept zonder) (K)	Onbekend (O)
	<b>Wettelijke allergenen</b>					
1.1	Tarwe	UW	✓			
1.2	Rogge	NR	✓			
1.3	Gerst	GB	✓			
1.4	Haver	GO	✓			
1.5	Spelt	GS	✓			
1.6	Kamut	GK	✓			
<b>1</b>	<b>(*) Gluten</b>	AW	✓			
2.0	Schaaldieren	AC	✓			
3.0	Ei	AE	✓			
4.0	Vis	AF	✓			
5.0	Aardnoten (pinda's)	AP	✓			
6.0	Soja	AY	✓			
7.0	Koemelk	AM	✓			
8.1	Amandelen	SA	✓			
8.2	Hazelnoten	SH	✓			
8.3	Walnoten	SW	✓			
8.4	Cashewnoten	SC	✓			
8.5	Pecannoten	SP	✓			
8.6	Paranoten	SR	✓			
8.7	Pistachenoten	ST	✓			
8.8	Macademianoten	SM	✓			
<b>8</b>	<b>(*) Noten (schaalvruchten)</b>	AN	✓			
9.0	Selder	BC	✓			
10.0	Mostard	BM	✓			
11.0	Sesam	AS	✓			
12.0	Zwavedioxyden en sulfieten (E220 - E228) meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	AU	✓			
13.0	Lupine	NL	✓			
14.0	Weekdieren	UM	✓			
	<b>Aanvullende allergenen</b>					
20.0	Lactose	ML	✓			
21.0	Cacao	NC	✓			
22.0	Glutamaat (E620 - E625)	MG	✓			
23.0	Kippenvlees	MK	✓			
24.0	Koriander	NK	✓			
25.0	Maïs	NM	✓			
26.0	Peulvruchten	NP	✓			
27.0	Rundvlees	MC	✓			
28.0	Varkensvlees	MP	✓			
29.0	Wortel	NW	✓			

(\*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting

De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.





## TECHNISCHE FICHE

# FONDALEB FONDANT 73 em15kg

Artikel n°: 42218600  
Code: 162

Versie: 28/05/2014  
Vervangt versie: 04/04/2012

### Opslagcondities en houdbaarheid

Het product dient droog te worden bewaard, bij voorkeur bij een temperatuur tussen de 15 - 25 °C. Onder deze condities en in de gesloten, originele verpakking is het product 12 maanden houdbaar na productie.

### GGO - Verklaring

Lebbe Sugar Specialties verklaart dat enkel niet - Genetisch Gemodificeerde (niet-GGO) grondstoffen verwerkt worden in onze producten. Bijgevolg zijn de producten niet-GGO producten, zoals aangegeven in de verordeningen (EG) Nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en Nr. 1830/2003 betreffende traceerbaarheid en etikettering

Wij beschouwen moderne genetische modificaties zonder enig vooroordeel en volgen verdere wetenschappelijke ontwikkelingen op de voet. Elke beslissing in de toekomst om dergelijke technieken binnen onze industrie te gebruiken zullen derhalve enkel genomen worden nadat de nodige en uitsluiting gevende wetenschappelijke onderzoeken zijn gebeurd, met de strikte garantie van veiligheid, in het belang van onze klanten en met het hoogste respect voor alle legale voorschriften.

Uiteraard zullen wij niet nalaten onze klanten op de hoogte te houden van verdere mogelijke evoluties.

### Overige verklaringen

- Het product bevat geen alcohol;
- Het product bevat geen kunstmatige zoetstoffen;
- Het product noch een van de ingrediënten werd met ioniserende stralen behandeld.
- REACH - MSDS (Veiligheidsinformatieblad)

Het product is een voedingsingrediënt en geen gevaarlijke stof, zoals gedefinieerd in de betreffende Europese wetgeving (Richtlijn 67/548/EEG, Artikel 2. 2. (a) tot (h) en Richtlijn 1999/45/EG, Artikel 2. 2. (a) tot (o)). Aangezien het product geen veiligheids-, gezondheids- of milieurisico inhoudt, is de betreffende Europese wetgeving (Richtlijn 67/548/EEG en Richtlijn 1999/45/EG) niet van toepassing op het product.

*De gegevens vermeld op deze technische fiche zijn strikt informatief en kunnen niet beschouwd worden als bindend voor Tiense Suikerraffinaderij, plant Lebbe Sugar Specialties.*