

Code article : 125.0
Nom du produit: **PAVE MAYA** devient **PAVE AZTA**
Numéro du produit: **F0125.0**

Informations relatives au produit

| | |
|--------------------------------|--|
| Pays de fabrication: | France |
| Conditionnement: | 15 kg sac en papier |
| Description: | Préparation élaborée réservée à la boulangerie-pâtisserie pour réalisation de pains spéciaux |
| Dosage: | 50 % |
| Conservation minimale: | 9 mois |
| Conditions de stockage: | garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé |
| Apparence: | poudre jaune clair avec maïs extrudé, millet, graines de Chia (Salvia hispanica) et amarante |

Informations relatives aux ingrédients

| | |
|---|---|
| Ingrédients: (en ordre décroissant) | Farine de blé , farine de maïs précuite, maïs extrudé, gluten de blé , épaississant: gomme de guar, millet, graines de Chia (Salvia hispanica), amarante, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; huile de colza, levain de seigle déshydraté, désactivé (farine de seigle , starter de culture), tomates en poudre, dextrose, farine d' orge maltée, flocons de purée de pommes de terre, sucre, fibres de blé , extrait de malt (malt d' orge , eau), épices, amidon de tapioca, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes (alpha-amylase, endoxylanase) |
|---|---|

Informations logistiques :
code EAN 13 : 3700353412501
code GTIN 14: 33700353412502

Conditionnement:
sac papier trois plis 15 kg
poids brut: 15.2 kg

Dimensions:
longueur: 65 cm
largeur: 45 cm
épaisseur: 10 cm

Palettisation :
Palette Europ : 80X120cm
5 sacs / couches
10 couches/ palette
soit: 50X15= 750 kg/ palette

Données analytiques

| | | |
|-------------------------|--------|---------|
| Valeur pH (10 g/200 ml) | 5,0 - | 6,1 |
| Acidité | 4,6 - | 5,6 |
| Densité apparente | 562 - | 687 g/l |
| Eau | 8,1 - | 11,0 % |
| Cendres (500 °C) | 0,7 - | 1,1 % |
| Protéines (N x 6,25) | 10,6 - | 15,8 % |
| Amidon | 46,9 - | 63,5 % |
| Matières grasses | 4,5 - | 5,5 % |
| Fibres alimentaires | 5,3 - | 7,1 % |

Information nutritionnelle

| | | |
|----------------------------|----------|----------|
| 100 g contiennent: | | |
| Énergie | 1.564 kJ | 370 kcal |
| Matières grasses | 5,0 g | |
| <i>dont</i> | | |
| <i>acides gras saturés</i> | 1,2 g | |
| Glucides | 64,7 g | |
| <i>dont</i> | | |
| <i>sucres</i> | 8,8 g | |
| Fibres alimentaires | 6,2 g | |
| Protéines | 13,2 g | |

L'indication des substances nutritives et de la valeur énergétique se base sur les règlements en vigueur dans la CE en tenant en particulier compte du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP.

Notre produit et les pâtes qui en sont issues ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent toujours être bien chauffés.

Nous confirmons par la présente que les emballages que nous utilisons sont contrôlés en ce qui concerne leur conformité à tous les règlements en vigueur (Règlement (CE) 1935/2004, Règlement (CE) 2023/2006; pour les matières plastiques également Règlement (UE) 10/2011).

Informations relatives aux allergènes

Liste des ingrédients pouvant causer des réactions d'intolérance de type allergique et autres selon l'annexe II du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (UE) n° 1169/2011.

- + **Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales**
 - + **Blé, y compris l'épeautre, l'amidonniér, le blé khorasan**
 - + **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 (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 50 ppm)
- ° Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- ° Fruits à coque et produits à base de ces fruits
 - ° Amandes
 - ° Noisettes
 - ° Noix
 - Noix de cajou
 - Noix de pécan
 - Noix du Brésil
 - ° Pistaches
 - Noix de Macadamia
- ° Céleri et produits à base de céleri
- ° Moutarde et produits à base de moutarde (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
- ° Graines de sésame et produits à base de graines de sésame (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 5 ppm)
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg
- ° Lupin et produits à base de lupin (valeur limite interne relative à la déclaration des traces 10 ppm)
- Mollusques et produits à base de mollusques

- + contenu(e)s selon recette
- non contenu(e)s selon recette
- ° des traces ne sont pas à exclure

Les indications sur les valeurs limites internes se réfèrent respectivement à la denrée alimentaire allergène, et ne pas à la teneur en protéines de cette dernière.