

COLLE ALIMENTAIRE

Spécifications du produit:	Colle comestible
Ingrédients:	Eau, tapioca dextrin, amidon modifié, épaississement: E466, préservatifs: E260
Meilleur avant:	18 mois
pH	4.2
Viscosité:	Brookfield 23° C de 5000 à 12000 mPa
Stockage :	paramètres de stockage optimaux : 8 / 25 °C et taux d'humidité entre 40 et 50%, loin de la lumière directe
Emballage :	seau en plastique de 10 kg

Déclaration d'Allergènes

	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x
Crustacés et produits dérivés		x
Oeufs et produits dérivés		x
Poisson et produits dérivés		x
Arachides et produits dérivés		x
Soja et produits dérivés		x
Lait et produits dérivés		x
Noix (notamment amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou queensland) et produits de ce type		x
Céleri et produits dérivés		x
Moutarde et produits dérivés		x
Graines et produits de sésame et produits dérivés		x
Dioxyde de soufre et sulfites à concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé comme SO ₂		x
Lupin et produits dérivés		x
Mollusques et produits dérivés		x

Informations nutritionnelles

Propriétés nutritionnelles - Valeurs moyennes pour 100 g de produit	Unités	Valeur
Valeur énergétique		289/69
Graisses	g	0,02
Dont saturé	g	0,02
Glucides	g	16,34
Dont les sucres	g	0,2
Protéines	g	0,08
sel	g	0,3

Valeurs issues du calcul théorique basé sur les valeurs nutritionnelles des matières premières uniques

Les caractéristiques sensorielles du produit peuvent subir des changements naturels au fil du temps. La sécurité du produit reste garantie tout au long de la durée de conservation

Déclaration sans gluten

Le produit est sans gluten conformément aux dispositions du Règlement (CE) No. 41/2009 du 20/01/2009 concernant la composition et l'étiquetage des produits alimentaires adaptés aux personnes intolérantes au gluten.1 La matière première par nature ne contient pas les prolamines responsables de la maladie coeliaque et elle est exclue toute contamination croisée des céréales contenant du gluten (blé, seigle, barley, avoine, épelé, kamut ou leurs souches hybrides) et contient des céréales contenant des céréales contenant du gluten. 1 Article 3.2 Le terme «sans gluten» est autorisé si la teneur en gluten est inférieure à 20 mg/kg dans le produit vendu au consommateur final.

Déclaration des OGM

Sur la base des déclarations et de la documentation des fournisseurs de matières premières, le produit est conforme au Règlement des CE No. 1829/2003 - 1830/2003 daté du 22/09/2003 concernant les aliments génétiquement modifiés (traçabilité et étiquetage).

Déclaration de contaminants

Le produit est fabriqué conformément au Règlement du Conseil (CEE) No. 315/93 du 8 février 1993 qui établit des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les produits alimentaires et à la réglementation (CE) No 1881/2006 du 19 décembre 2006 qui définit les niveaux maximaux de certains contaminants dans les produits alimentaires et les modifications subséquentes

Déclaration de rayonnement ionisante

Le produit n'est pas soumis au traitement par rayonnement ionisant.

Déclaration d'arômes et d'additifs alimentaires

Le produit est conforme au Règlement CE No.1333 / 2008, 1129/2011, 232/2012, 1334/2008 et modifications subséquentes .

Déclaration de matériaux d'emballage

Les emballages utilisés pour l'emballage sont conformes à la législation communautaire communautaire 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 et 10/2011 et au Décret ministériel 21/03/1973 et au DPR 777/82 et aux modifications ultérieures.