RANSON
RANSON NV
Generaal Deprezstraat 4 - 8530 Harelbeke - Belgium
T +32 56 23 70 70 / F +32 56 20 35 69 / E info@ranson.be
IBAN BE15 4627 2456 4130 / BIC KREDBEBB
BTW/TVA/VAT BE 0415.042.808

Spécification produit

N°Article	Description	Date	Version
00018007	X25K FECULE DE POMMES DE TERRE	14/01/2025	7

Déscription produit

fécule de pomme de terre

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
Fécule de pommes de terre				Danemark	pomme de terre	

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
teneur de humidité		20	%
pH	6	8,5	

Valeurs nutritives

Pour 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1 370.00	**Magnesium (mg)**	
Valeurs nutritives (kcal)	320.00	**Phosphore (mg)**	
Totaux protéines (g)	0.10	**Iode (mg)**	
Protéines de lait (g)		**Fer (mg)**	
Totaux carbohydrates (g)	80.00	**Zinc (mg)**	
dont sucres (mono+disaccharides) (g)			
dont sucres ajouter (g)		**VITAMINE A retinol (µg)**	
dont polyols (g)		**VITAMINE B1 thiamine (µg)**	
dont amidon (g)	80.00	**VITAMINE B2 riboflavine (µg)**	
Totaux lipides (g)	0.00	**VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)**	
dont acides gras saturés (g)	0.00	**VITAMINE B5 acide pantothene (µg)**	
dont acides mono-insaturés (g)		**VITAMINE C acide ascorbique (µg)**	
dont acides poly-insaturés (g)		**VITAMINE D calciferon (µg)**	
dont acides gras trans totaux (g)		**VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)**	

dont cholestérol (mg)		**VITAMINE H biotine (µg)**	
Fibres alimentaires (g)	0.50	**VITAMINE M acide folique (µg)**	
Alcool (g)		**Matière sèche de cacao dégraissé (g)**	
Natrium (mg)		**Matière sèche de cacao (g)**	
Sel (g)	0.00	**Matière sèche de lait (g)**	
Potassium (mg)		**Matière grasse de lait (g)**	
Calcium (mg)		**Lactose**	

Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Enterobacteriaceae		100	cfu/g	
Levures		500	cfu/g	
Moisissures		500	cfu/g	
Germes totaux		10 000	cfu/g	

Données organoleptiques

Aspect visuel	poudre
Couleur	blanc
Goût	typique, aucun goût étranger
Odeur	typique

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	36 mois	
Température de conservation optimale	15 - 20°C	
Humidité relative optimale	< 75	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.	differentes possibilités	
Location indication D.L.U.O.		
Méthode indication numéro de lot	differentes possibilités	
Location indication numéro de lot		

Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type					
Dimension	Longeur	/ cm			
	Largeur	/ cm			
	Hauteur	/ cm			
Poids	kg				
Matériaux					

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	
Nombre de couches type 1 / palette	

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	
Nombre de couches type 2 / palette	

Nombres d'emballages primaires / palette	
Nombres d'emballages secundaires / palette	

Unité

Poids nets / unité	25.00	kg
Nombres d'unité	1.00	
"e" applicable		
Applicable à		

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissance et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissance et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations crossées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations crossées durant la production par des instructions stricte de nettoyage, formation de personnel,etc. (852/2004/CE et amendements). Définitions dans la liste d'allergènes: "+"= présent ; "-"= absence. Signification en colonne contamination croisée : "+"= traces possibles présentes ; "-"= absence.
VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionelles correctes des produits.Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre

système de gestion des spécificationssur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par laprésence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.
DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation europeénne actuelle.
DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux règlementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, lespesticides, les mycotoxines, etc.).
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,…).
Le produit (et les ingredients) ne contient pas de nanomatériaux
L'origine géographique est toujours indicative et est donnée sur la base de nos connaissances actuelles. Les pays d'origine peuvent changer en fonction de la disponibilité sur le marché mondial.

Mode d'emploi

Allergènes

Nr	*Code*	*Gs1Code*	*Nom*	*Valeur*	*Contamination croisée*
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	ÉPAUTRE	-	-
6	1.6	GK	Blé Khorasan	-	-
7	1.0	AW	glutes	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	-
15	8.2	SH	Noisettes	-	-
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-

18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8.0	AN	Fruits à cocques	-	-
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	cendre	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxide de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsablepour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A.