



# Fiche qualité



## 084393 - IMPERIAL FARINE FERMENT 1,1KG (OV 6)

### INFORMATIONS TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Référence fabricant : 5414972105024  
Code Intrastat : 11051000  
Conditionnement : BT 1  
Unité palette : 1 x 576  
DLC minimum à la livraison :  
Contenu net par unité : 1,10 KGM  
Poids net(gr.) par unité :  
Pourcentage alcool :  
Type de packaging : Unité de base  
Dimensions carton :  
Dimensions produit :  
GTIN : 05414972105024  
EAN Consommateur : 5414972105024  
EAN carton : 5414972705026  
Les informations de ce cadre peuvent varier en fonction du code EAN.

### CONTACT FABRICANT

Continental Foods BELGIUM NV Rijksweg 16, B-2870 Puurs

### VALEURS NUTRITIVES MOYENNES

	Pour	1 Portion	%
Glucides	72 grm		
Énergie en kJ et kcal (utilisez à la fois u	339 e14		
	1436 kjo		
Acides gras, saturés	0.3 grm		
Graisse	1.2 grm		
Fibre	2.9 grm		
Protéine	8.7 grm		
Équivalent de sel (utilisé pour le sel en l	2.3 grm		
Sucres	0.2 grm		

### INGREDIENTS

Ingrédients: farine de BLÉ, poudres à lever: pyrophosphate de sodium et bicarbonate de sodium, sel.

### ALLERGENES

(M) Céréales et leurs dérivés (L'article contient la substance comme ingrédient (ou la substance est contenue dans un ingrédient))

Blé et ses dérivés (L'article contient la substance comme ingrédient (ou la substance est contenue dans un ingrédient))

### INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES SUR LE PRODUIT

Allégations : La farine fermentante Imperial est une farine mélangée avec du baking powder. Un ingrédient indispensable pour des desserts beaux et légers.  
Mode d'emploi :  
Conditions de stockage : Conserver au sec et de préférence au frais.  
Origine : Belgique  
Nutriscore : D  
Date génération : 13/04/23

Disclaimer : Trendy Foods n'est pas tenu responsable des informations figurant dans la TDS. Technical Data Sheet. Les informations de cette TDS sont correctes à notre connaissances et sont établies en fonction des données déclarées par le fournisseur, soit en direct au travers de ce portail web, soit au travers de la base de données GS1. En aucun cas Trendy Foods n'est tenu responsable des informations erronées, inexactes, incomplètes déclarées par le biais du fournisseur sur cette fiche technique. Ces informations fournies sont conçues dans le but de guider plus aisément l'utilisateur du produit en matière, entre autre, des conditions de stockage, de déclarations allergènes et nutritionnelles et ne sont pas considérées comme une garantie de spécifications ou de qualité. En cas de question ou d'information complémentaire relative aux données reprises sur la TDS, il appartient à l'utilisateur de contacter directement l'entreprise fabricant le produit.



# Kwaliteitsfiche



## 084393 - IMPERIAL ZELFRIJZEND BAKMEEL 1,1KG (OV 6)

### TECHNISCHE EN LOGISTIEKE INFORMATIE

Referentie van de fabrikant : 5414972105024  
Intrastat-code : 11051000  
Verpakking : BT 1  
Pallet eenheid : 1 x 576

Minimale houdbaarheid bij leverii:

Netto inhoud per eenheid : 1,10 KGM  
Netto gewicht (gr.) per eenheid :  
Alcoholpercentage :

Type verpakking : Basiseenheid/Stuk (each)

Kartonformaat :  
Afmetingen van het product :  
GTIN : 05414972105024  
Consument EAN : 5414972105024  
Karton EAN : 5414972705026  
Les informations de ce cadre peuvent varier en fonction du code EAN.

### CONTACTPERSOON FABRIKANT

Continental Foods BELGIUM NV Rijksweg 16, B-2870 Puurs

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN

	Voor	1 Portie	%
Koolhydraten	72 grm		
Energie (geef zowel een waarde voor k:	339 e14		
	1436 kjo		
Vetzuren, totaal verzadigd	0.3 grm		
Vetten	1.2 grm		
Voedingsvezel	2.9 grm		
Eiwitten	8.7 grm		
Zout	2.3 grm		
Suikers	0.2 grm		

### INGREDIËNTEN

Ingrediënten: TARWEBLOEM, rijsmiddelen: dinatriumpyrofosfaat en natriumbicarbonaat, zout.

### ALLERGENEN

(M) Glutenbevattende granen (Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt).) Tarwe en producten op basis van tarwe (Bevat: Het artikel bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt).)

### AANVULLENDE PRODUCTINFORMATIE

Vorderingen : Het zelfrijzend bakmeel van Imperial is bloem gemengd met bakpoeder. Een onmisbaar ingrediënt voor mooie, luchtige nagerechten.

Gebruiksaanwijzing :

Opslagcondities : Droog en bij voorkeur koel bewaren.

Herkomst : Belgique

Nutriscore : D

Date génération : 13/04/23

Disclaimer: Trendy Foods is niet verantwoordelijk voor de informatie in de TDS. Technisch Data Sheet.  
De informatie in dit TDS is naar ons beste weten correct en is gebaseerd op de gegevens die door de leverancier zijn opgegeven, hetzij rechtstreeks via dit webportaal, hetzij via de database GS1. In geen geval is Trendy Foods verantwoordelijk voor onjuiste, onnauwkeurige of onvolledige informatie die door de leverancier op dit informatieblad is aangegeven. De verstrekte informatie is bedoeld als leidraad voor de gebruiker van het product met betrekking tot zaken als bewaaromstandigheden, vermeldingen van allergenen en voedingswaarden en wordt niet beschouwd als een garantie van specificaties of kwaliteit.  
In geval van vragen of voor aanvullende informatie over de gegevens op het TDS dient de gebruiker rechtstreeks contact op te nemen met het bedrijf dat het product vervaardigt.