

SETHNESS – ROQUETTE	NOTE D'INFORMATION	Imprimé: IMP.AQ.13 Indice : A
---------------------	--------------------	----------------------------------

Présence ou absence d'allergènes dans les CAMELS COLORANTS E150a (Classe I) , E150c (Classe III) et E150d (Classe IV) (LIQUIDE ET POUDRE)

- + Le produit contient ou peut contenir la substance citée.
- Le produit ne contient pas la substance citée.

Gluten	+
Blé	+
Maïs	+
Orge	-
Crustacé	-
Oeuf	-
Poisson	-
Arachide	-
Soja	-
Lait	-
Noix	-
Celeri	-
Moutarde	-
Sésame	-
SO2 > 10ppm	+
Lupin	-
Mollusque	-

Tout product animal	-
Poulet	-
Cacao	-
Coriandre	-
Coton	-
Glutamate	-
Lactose	-
Graine de pavot	-
Seigle	-
Sésame	-
Légumineuse	-
Tournesol	-
Carotte	-
Amande	-
Noix de coco	-
Noisette	-
Ail	-

Chaque catégorie comprend l'élément cité et tous ces dérivés possibles (huile, protéine, ingrédient...).

Gluten, Blé et Maïs:

Nos caramels colorants sont produits à partir de sirop de glucose provenant de blé et de maïs conventionnels. Les sirop de glucose de base blé et produits dérivés (incluant les caramels colorants) sont exempts d'étiquetage allergène selon la directive 2007/68/EC du 28 novembre 2007.

Sulfites > 10ppm:

La concentration en sulfites contenue dans nos caramels colorant est conforme aux réglementations européennes. La directive 95/45/CE et le Food Chemical Codex imposent une concentration inférieure ou égale à 0.2% c'est à dire 2000 ppm (exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente cad par rapport a une intensité de coloration de 0.1 à 610nm).

Merville, 10 juin 2009


Jean-François MULET
Directeur Général