

## Specification sheet - *Spécification*

Types 11 - 17

### Description

Fondant powder for bakeries, candy or chocolate manufacturer/  
*Fondant en poudre pour la boulangerie, confiserie ou chocolaterie*

### Ingredient Labelling / *Etiquetage*

Sugar, glucose syrup /  
*Sucre, sirop de glucose*

### Nutritional data for 100g / *Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g*

	Fondant powder 11	Fondant powder 17
Energy / <i>Energie</i>	1678 kJ / 400 kcal	1680 kJ / 400 kcal
Fat / <i>Matière grasse</i>	0 g	0 g
of which saturates / <i>dont : acides gras saturés</i>	0 g	0 g
of which monounsaturated / <i>dont : acides gras mono insaturés</i>	0 g	0 g
of which polyunsaturated / <i>dont : acides gras poly insaturés</i>	0 g	0 g
of which trans / <i>dont : acides gras trans</i>	0 g	0 g
Carbohydrate / <i>Glucides</i>	99,7 g	99,5 g
of which sugars / <i>dont : sucres</i>	92 g	87 g
of which polyols / <i>dont : polyols</i>	0 g	0 g
of which starch / <i>dont : amidon</i>	0 g	0 g
Fibre / <i>Fibres alimentaires</i>	0 g	0 g
Proteins / <i>Protéines</i>	0 g	0 g
Salt / <i>Sel</i>	0 g	0 g

### Characteristics / *Caractéristiques*

	Fondant powder 11	Fondant powder 17
Glucose syrup Low DE from wheat / <i>Sirop de glucose bas DE base blé</i>	11 ± 2 %	17 ± 2 %
Granulometry / <i>Granulométrie</i> MA/OM 90%	12 µm <35µm	
Moisture / <i>Humidité</i>	max 0.5% ± 0.4%	
Coloration in solution / <i>Coloration en solution</i>	max 34 ICUMSA	

## Microbiological data / *Microbiologie*

---

- Mesophilic aerobic germs / *Germes aérobies mésophiles* < 20 / g
- Coliforms / *Coliformes* < 1/ g
- Yeast / *Levures* < 10 / g
- Mould / *Moisissures* < 10 / g
- Salmonella spp, Absence / 25g

## Allergens / *Allergènes*

---

No allergen labeling required according to regulation EU N° 1169/2011  
*Pas d'étiquetage allergène requis en accord avec le règlement UE 1169/2011*

## GMO free / *non OGM*

---

This product does not contain ingredients made from genetically modified organisms, including their raw materials and processing aids. This product is in accordance with the European Regulations 1829/2003 (food and feed) and 1830/2003 (traceability and labelling).  
*Ce produit ne contient pas d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés, en ce compris leurs matières premières et auxiliaires technologiques. Ce produit est en accord avec les Règlements CE N° 1829/2003 et n°1830/2003 sur l'étiquetage et la traçabilité.*

## Contaminants / *Contaminants*

---

Couplet Sugars S.A certifies that our products comply to:

- Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.
- Regulation (EC) N° 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23rd of February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

*Couplet Sugars S.A certifie que nos produits respectent :*

- *Règlement (UE) N° 2023/915 de la commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006.*
- *Règlement (EC) N° 396/2005 de la commission du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.*

## Shelf life & recommended storage conditions / *Conservation*

---

Best before: 48 months from the production date / *48 mois à partir de la date de production.*  
In dry conditions (12-30°C and max 65% relative humidity). Avoid thermal shocks.  
*En conditions sèches (12-30°C et max 65 % d'humidité relative). Eviter les chocs thermiques.*

## Transport conditions / Conditions de transport

During transport, conditions may be out of the range (12-30°C and max 65 % relative humidity) without any problem for the product. Avoid thermal shocks.

*Au cours du transport, les conditions peuvent être en dehors du range (12- 30°C et max 65 % d'humidité relative) sans aucun problème pour le produit. Eviter les chocs thermiques.*

## Other guarantees / Autres garanties

Couplet Sugars S.A certifies that our products :

- Do not contain alcohol.
- Do not contain sweeteners.
- Have not been treated with ionising radiation, nor have any of their ingredients.

*Couplet Sugars S.A certifie que nos produits :*

- *Ne contiennent pas d'alcool.*
- *Ne contiennent pas d'édulcorants.*
- *N'ont pas subi de traitement par rayons ionisants, ni aucun des ingrédients.*

Dietary requirements (The product is suitable for)	Yes/No	Certified
▪ Kosher	Yes	Yes
▪ Halal	Yes	Yes
▪ Vegetarians	Yes	No
▪ Vegetalians	Yes	No
▪ Vegans	Yes	No
▪ Ovo lacto vegetarians	Yes	No
▪ Coeliacs	Yes	No

## Country of origin / Pays d'origine

Couplet Sugars S.A certifies that our products are made in Belgium.

*Couplet Sugars S.A certifie que nos produits sont fabriqués en Belgique.*

This information is accurate to the best of our knowledge and remains the property of the issuer of this specification. It is up to the user, under its responsibility, to make sure of the possibilities and conditions of use of this ingredient, used alone or in combination with other products. Couplet Sugars SA shall not be held responsible for any damage occurring in the finished product.

*Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances et restent la propriété de l'émetteur de cette fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des possibilités et conditions d'utilisation de cet ingrédient, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres produits. Couplet Sugars SA ne peut être porté responsable en cas de dommage survenant dans le produit fini.*