FICHE D'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com

Mise à jour : 22.09.2017
Code EAN: 5413321093906

Waldkorn® Classic Croquant PO MB

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	**10119184**
Société	**Code article**
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321093906
CSM BENELUX BV	9390

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: mix pain

FORMULATION

Ingrédient			**Numéro E**	**Origine**	**Pays d'origine** *Abréviations selon ISO 3166*
Émulsifiant					
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472e)		E 472e	Palme/Colza	AT/BE/BG/CO/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GR/HU/ID/IE/IT/LT/LU/LV/MT/MY/NL/PG/PL/PT/RO/SE/SI/SK/Royaume-Uni/l'Europe
Agent de Traitement de la Farine					
	Acide ascorbique (E 300)		E 300	Maïs/Naturel	CN
Farine de blé				Froment	DE/FR/l'Europe
Semoule de blé				Froment	DE
Graines de lin brun				Graines de lin	AR/GB/KZ/l'Europe/RU/SE/UA
Grains d'avoine				Avoine	AT/BE/BG/CY/CZ/DE/DK/EE/ES/FI/FR/GB/GR/HU/IE/IS/IT/LI/LT/LU/LV/MT/NL/NO/PL/PT/l'Europe/RO/SE/SI/SK
Gruau de soja				Soja	AT/L'Union européenne
Graines de tournesol				Tournesol	AR/BG/CN/L'Union européenne/FR/Europe de l'Est/US
Sucre				Betterave sucrière/Canne à sucre	BE/DE/ES/FR/MU/NL/ACP/CR/RE/Royaume-Uni/MZ/l'Europe/GB/LDP
Farine de seigle				Seigle	DE/l'Europe/RU
Sel iodé					
	Sel				
	Iodate de potasse				
Extrait d'orge malté					
Farine de blé maltée grillée				Froment	l'Europe/DE
Farine de soja				Soja	CA/l'Europe
Gluten de blé				Froment	FR/NL
Maltodextrine				Maïs	l'Europe
Enzymes					

DÉCLARATION

L'origine variétale et/ou géographique de ce produit tel qu'elle est indiquée dans ce document peut être sujet à de légères modifications ponctuelles. Ceci étant du à une décision de notre fournisseur ou au fait que ce document ne saurait tenir compte des modifications ultérieures à sa date d'édition. Dans la base de données (SAPRM) les spécifications des matières premières sont cependant toujours à jour et remplissent ainsi la fonction de source de référence unique. Ces changements sont dans la plupart des cas insignifiants et n'influenceront pas la formulation ou la déclaration d'ingrédients du produit fini.
Si les changements transmis par notre fournisseur influent sur la Qualité (incluant Casher, Halal, OGM, Végétalien, Végétarien et le traitement ionisant), la sécurité alimentaire ou le statut juridique de cet ingrédient, ces derniers seront immédiatement répercutés, l'impact sur le produit fini sera déterminé et les clients en seront informés.
Dans les cas ou l'information la plus récente est nécessaire, durant des exercices de traçabilité par exemple, CSM utilise systématiquement sa base de données. Elle contient les informations les plus récentes disponibles à date.