



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT



Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 27/12/2023 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060616-COLD TEX +-14-130-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060616
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	ColdTex+ - N°44
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Amidon modifié de tapioca Modified tapioca starch Modifizierte Tapiokastärke

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Epaississant à froid pour préparation sucrée ou salée de type sauce, coulis, crème légère
Thickener at cold temperature for sweet and savoury preparation like sauce, coulis or light cream
Verdickungsmittel bei kalter Temperatur für süße und herzhaft Zubereitungen wie Sauce, Coulis oder leichte Sahne.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers. Aspect : poudre. Couleur : blanc.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : white.
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß.

EAN / UC 3614680606161

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : amidon modifié de tapioca.

Ingredient(s) : modified tapioca starch.

Zutat(en) : modifizierte Tapiokastärke.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 500 g

Produit fabriqué en Allemagne et conditionné en France. /Manufactured in Germany and packaged in France. / Herrgestellt und verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE /
LAGERTEMPERATURA conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes,
entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.Store away from moisture and odorous products, between
16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten
geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der
Originalverpackung lagern.**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE**

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit

≤ 10% (4h, 130°C)

pH

4,5 - 7

Viscosité / Viscosity / Viskosität

540 - 1 100 MVU (15 min)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 200/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 200/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1663 KJ / 391 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0,15 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	97 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0,5 g
Sel / Salt / Salz	0,5 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X

Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN	

Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Amidon modifié de tapioca : Origine UE
Modified tapioca starch: EU origin
Modifizierte Tapiokastärke :EU-Herkunft

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Dissoudre à froid à l'aide d'un fouet ou au mixer si le dosage est important
- Dissolve cold with a whisk or mixer if the dosage is high
- Kalt mit Schneebesen (oder Mixer wenn der Dosierung hoch ist) auflösen

Dosage recommandé : 0,5 – 8%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0.5 – 8%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,5 – 8%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : l'amidon de tapioca a un goût et un aspect (couleur) plus neutre que les autres amidons. Il apporte également beaucoup plus de crémeux pour les sauces et autres applications allégées en matières grasses. Attention, la teneur en extrait sec (sucre, fibres ...) ou en matière grasse de la recette peuvent impacter l'hydratation de l'amidon et donc retarder le développement de sa fonctionnalité voire la réduire tout simplement. Dans ce cas, il faudra envisager de revoir l'ordre d'incorporation des ingrédients en favorisant la mise en oeuvre de l'amidon à froid avec la part aqueuse de la recette.

Comment / Limitations: Tapioca starch has a more neutral taste and appearance (colour) than other starches. It also provides much more cream for sauces and other low-fat applications. "Top tip": the dry extract content (sugar, fibre, etc.) or fat content of the recipe can impact the hydration of the starch and therefore delay the development of its function or even simply reduce it. In this case, it will be necessary to consider reviewing the order in which the ingredients are incorporated by encouraging the use of cold starch with the liquid part of the recipe.

Kommentar / Einschränkungen: Tapiokastärke hat ein neutraler Geschmack und Aspekt (Farbe) als die anderen Stärken. Dank Tapiokastärke werden die Soßen und andere leichte Rezepte cremiger. Achtung, der Trockenextrakt (Zucker, Faser ...) oder der Fettgehalt des Rezepts können die Feuchtigkeit der Stärke beeinflussen, und zwar der Entwicklung seiner Funktionsfähigkeit verzögern oder noch vermindern. In diesem Falle wäre es besser, der Reihenfolge der Beimischung zu ändern und der Stärke kalt in die wässrige Mischung des Rezepts auflösen.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.
In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.
Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.
Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.
Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.
They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.
Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☒ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☐ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.