

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 01.07.2022  
Code EAN: 3040409580762  
3040409580762  
5413321580765

### CP INSTANT 25 KG PO MB

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
CSM numéro d'article	<b>10058076</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
CSM FRANCE SAS	58076
CSM BENELUX BV	58076
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321580765

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour crème pâtissière à froid. Contient de la matière grasse végétale.
--

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	France	<b>Continent d'origine:</b>	Europe (UE)
<b>Condition physique:</b>	Poudre		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.
<b>Instructions de préparation</b>	
<b>Dosage:</b>	40 % Eau

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Vanille, Lait	<b>Odeur:</b>	Lait, Vanille
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre fine	<b>Couleur:</b>	Crème, Blanc
<b>Structure:</b>	Poudre fine		

#### FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		50
Amidon modifié	E 1414	30
Poudre de lait entier		8
Poudre de lait écrémé		8
Matières grasses végétales		2
	Palmiste	< 1
	Coco	< 1
	Palmiste totalement hydrogénée	< 1
Stabilisant		1
	Acétate de calcium	E 263 < 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Phosphates de sodium	E 339 < 1
Sirop de glucose		< 1
Emulsifiant		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472a < 1
Protéine de lait		< 1
Sel		< 1
Colorant		< 1
	Caroténoïdes	E 160a < 1
Arôme		< 1
	contient du lait	

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Matières grasses végétales: Palmiste, Huile de coco, Palmiste totalement hydrogénée; Stabilisant: Acétate de calcium, Diphosphates, Phosphates de sodium; Sirop de glucose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Colorant: Caroténoïdes; Arôme (CONTIENT DU LAIT).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.699 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	4,2 g	
dont acides gras saturés:	3,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	85,5 g	
dont sucres:	58,8 g	
Fibres alimentaires:	0,1 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9872 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Sel (NaCl):	313,9 mg
Minéraux - Sodium:	394,9 mg
Eau:	2,4 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	3 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

\* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: Gluten, Œuf, Fruits à coque.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.

Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**INFORMATION OGM**

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION BIOLOGIQUE**

Biologique:	Non
-------------	-----

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-845733					
<b>Type:</b>	Palmiste	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-845733					

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, œuf):</b>	Oui	<b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (lait):</b>	Oui	<b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (œuf):</b>	Non	<b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b>	Non
<b>Convient au régime végétalien:</b>	Non		
<i>Convient au régime végétarien/végétalien sur base de la liste d'ingrédients, cette déclaration ne tient pas compte des contamination croisées potentielles pouvant survenir durant la fabrication.</i>			

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Couleur</b>				
Couleur:	L	80 - 86		Minolta CR410
Couleur:	a	-4 - 0		Minolta CR410
Couleur:	b	41 - 47		Minolta CR410
<b>Autres</b>				
Résistance à la compression:	70	59 - 81		TAXT2

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< 30 °C

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	3 Pce	Couches:	10 Pce
Poids net:	750 kg	Poids brut:	780,1 kg
		UD par palette:	30 Pce
		Hauteur totale de palette:	164,4 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	165,4 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	350 mm		
Hauteur:	950 mm		
<b>Code</b>			
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
		Code matière:	Oui
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	33,3333 PCE		
Poids:	1 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	140 mm		
Hauteur:	180 mm		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Quantité:	1,0000 PCE		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	3 mm
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm
Remarques			

**INFORMATION LÉGALE**

<b>Numérotage international des ingrédients</b>		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	21069098	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

**DÉCLARATION**

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.