

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 27.05.2019
Code EAN: 8030141096572
8030141096572

GRAND PATISSIER GOLD SUPREME 4X2,5 KG PO MB**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10237010
Société	Code article
CSM BENELUX BV	29356
CSM ITALIA S.R.L.	801823

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Matière grasse composée pour garnitures, pâtes levées et pâtes battues
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse composée pour garnitures, pâtes levées et pâtes battues
--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Italie	Continent d'origine:	Europe (UE)
------------------------	--------	-----------------------------	-------------

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pas d'arrière-goût	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Émulsion	Couleur:	Typique
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

BEURRE RECONSTITUÉ; Matières grasses végétales: Palme; Palme totalement hydrogénée; Huile végétale: Tournesol; Eau; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Sel; Arôme; Conservateur: Sorbate de potassium; Correcteur d'acidité: Acide lactique; Colorant: Caroténoïdes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.960 kJ (720 kcal)
Matières grasses:	79,8 g
dont acides gras saturés:	47,5 g
dont acides gras mono-insaturés:	19,5 g
dont acides gras poly-insaturés:	12,3 g
Glucides:	0,3 g
dont sucres:	0,3 g
Fibres alimentaires:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,297 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	1,1 g
Sel (NaCl):	298,6 mg
Minéraux - Sodium:	118,9 mg
Eau:	19,3 g

Numéro d'article: 10237010	Mise à jour : 27.05.2019
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Non
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
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	0 PPM *	Non	Non
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: -.

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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: 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-831154

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher:	Oui - certifié	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Oui
Halal:	Oui - certifié	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui		
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non		
Convient au régime végétarien:	Non		

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.

Numéro d'article:	10237010	Mise à jour :	27.05.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Acides gras libres:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Valeur de peroxyde:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
pH				
pH:		4,1 - 4,5		Méthode interne
Teneurs				
Teneur en eau:		< 19,22 %		NGD-C3-1976
Teneur en sel:		0,28 - 0,32 %		NGD-Da5-91

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en graisse solide				
Solides à 10 °C (N10):		44 - 50 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 20 °C (N20):		22 - 26 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 30 °C (N30):		8 - 13 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 35 °C (N35):		< 7 %		NGD-Db 10-1989

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Moisissures:	/ g	100				ISO 7954
Levures:	/ g	100				ISO 7954

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	166 Jrs
Température de stockage:	14 - 16 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 15 °C

Numéro d'article: 10237010	Mise à jour : 27.05.2019
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		10 kg	Poids brut:		10,27 kg
Palette					
Type de palette:	Palette Euro		UD par palette:		70 Pce
UD par couche:	7 Pce	Couches:	10 Pce	Hauteur totale de palette:	123,4 cm
Poids net:	700 kg	Poids brut:	743,9 kg		
Emballage primaire					
Description:	Enveloppe		Matière:	Aluminium, Ondulé, PE	
Poids:	12,9 g				
Longueur:	410 mm				
Largeur:	405 mm				
Code					
Nom:	Oui		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot: LAJJJ
Emballage secondaire					
Description:	Boîte		Matière:	Ondulé	
Poids:	210 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	395 mm				
Largeur (extérieur):	304 mm				
Hauteur (extérieur):	111 mm				
Description:	Colle		Matière:	Polyoléfine	
Poids:	25 kg				
Couleur:	Blanchâtre				
Code					
Nom:	Oui		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot: LAJJJ
Emballage tertiaire					
Description:	Colle				
Poids:	500 g				
Description:	Feuille		Matière:	Ondulé	
Poids:	360 g				
Longueur:	800 mm				
Largeur:	1.200 mm				
Description:	Étiquette		Matière:	Papier	
Poids:	2,85 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	130 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Palette		Matière:	Bois	
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique			
Salubrité alimentaire / HACCP:	Acidification, Pasteurisation		
Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Non	Maille	Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Non		
Description processus			
Acidification			
Description processus			
Pasteurisation			

Numéro d'article: 10237010	Mise à jour : 27.05.2019
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	15171090	
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.