FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients www.csmingredients.com



Mise à jour : 22.04.2025

Debco Neutral 4 x 5kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

 Numéro d'article
 10058170

 Autres
 Code EAN
 3040409208550

 Code CN (EU)
 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Préparation en poudre pour glaces, à aromatiser.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange en poudre pour glace, à aromatiser. Contient de la matière grassse végétale.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Poudre		

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

3,5 parts de DEBCO ICE NEUTRE MIX, 10 parts de lait.

Ajouter le Mix au lait. Remuer jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer en dessous de 6°C si nécessaire.

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Sucré, Lait Odeur: Lait

Aspect visuel: Poudre fine Couleur: Blanc

Structure: Poudre fine

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Matière grasse végétale: Noix de coco totalement hydrogénée; Sirop de glucose; Poudre de LAIT écrémé; Amidon Modifié; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Protéine de LAIT; Épaississant: Carboxyméthylcellulose de sodium, Gomme guar; Sel; Gélatine de bœuf.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.033 kJ	(484 kcal)
Matières grasses:	18,1 g	
dont acides gras saturés:	17,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	77,0 g	
dont sucres:	69,8 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	2,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3950 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit		
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g	
Sel (NaCl):	335,8 mg	
Minéraux - Sodium:	158,0 mg	
Eau:	0,7 g	

Imprimé le: 27.10.2025 Page 1 de 5 SAP ID: 001000106355

 Numéro d'article:
 10058170
 Mise à jour :
 22.04.2025

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	Oui	Oui		
Blé	Non	Oui	Oui		
Seigle	Non	Non	Oui		
Orge	Non	Oui	Oui		
Avoine	Non	Non	Oui		
Épeautre	Non	Non	Oui		
Froment khorasan	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	Oui	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	3 PPM *	Non	Non		
mg/l	No.	No.	N		
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non		
Mollusques et produits dérivés * Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excé	Non	Non	Non		

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de 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 DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):

Convient au régime végétarien (lait):

Non

Convient aux personnes intolérantes au lactose:

Non

Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:

Non

Convient au régime végétarien (oeuf):

Non

Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:

Non

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

 Numéro d'article:
 10058170
 Mise à jour :
 22.04.2025

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

 Conditions de stockage

 Date de durabilité minimale:
 365 Jrs

 Température de stockage:
 < 30 °C</td>

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.

Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)

Durée de conservation: 6 Mois

Conseil de stockage: Après ouverture, bien refermer l'emballage après chaque utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver à

température ambiante.

Conditions de transport

Température de transport: < 30 °C

C

 Numéro d'article:
 10058170

 Mise à jour :
 22.04.2025

INFORMATION SU	JR L'EMBALLAGI				
Unité de distribution					
Poids net:	20 kg	Poids brut:	21 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette			<u> </u>	·	
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	4 Pce	UD par palette:	32 Pce
Poids net:	640 kg	Poids brut:	697 kg	Hauteur totale de	170 cm
				palette:	
Emballage primaire	FIL		March S	N.I. IDDE	
Description: Quantité:	Film 0,1020 KG		Matière:	Nylon, LDPE	
Couleur:	Transparent				
Largeur:	680 mm				
Code					
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXX
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette		Matière:	Papier	
Quantité: Poids:	4,0000 PC				
Couleur:	2,4948 g Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Description:	Boîte		Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	555 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur): Hauteur (extérieur):	294 mm 388 mm				
Description:			Matière:	Donior	
Quantité:	Etiquette 1,0000 PC		watiere:	Papier	
Poids:	2,4948 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Boîte		Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PC				
Poids: Longueur (intérieur):	1,24 kg 1.190 mm				
Longueur (extérieur):	1.198 mm				
Largeur (intérieur):	790 mm				
Largeur (extérieur):	798 mm				
Hauteur (intérieur):	360 mm				
Hauteur (extérieur):	376 mm				
Description:	Film étirable		Matière:	LLDPE	
Quantité:	0,6400 KG 500 mm				
Largeur:			NA -412 : :	O- d- 1'	
Description: Quantité:	Feuille		Matière:	Ondulé	
Quantite: Poids:	1,0000 PC 358 g				
Surface:	0,96 m²				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Palette		Matière:	Bois	
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25.000 g				
Couleur: Longueur:	Brun clair, Bleu 1.200 mm				
Longueur: Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film		Matière:	LDPE	
Quantité:	1,0000 PC				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				

 Numéro d'article:
 10058170
 Mise à jour :
 22.04.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Tamis:	Oui	Maille:	2 mm	
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de	1,5 mm	
		controle:		
Non ferreux:		Ø appareil de	2 mm	
		controle:		
Inoxidable:		Ø appareil de	2,5 mm	
		controle:		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients				
Туре	Nombre	Remarques		
Code CN (EU)	1901200000			
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.

Mise à jour : 22.04.2025

Changement: Information Sur L'Emballage