

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Mise à jour : 07.12.2021

### Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
CSM numéro d'article	<b>10152545</b>
<b>Société</b>	
CSM BENELUX BV	25572
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495255722
<b>Autres</b>	
Code EAN	8711495255722
Code CN (EU)	2007993980

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Confiture d'abricot, aromatisé
--	--------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Confiture d'abricot
---------------------

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas
Condition physique:	Visqueux

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Conseil général</b>
Dose dans ou sur la pâte avant ou après la cuisson. Convient pour une utilisation dans gâteau durée de vie.

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Abricot	<b>Odeur:</b>	Abricot
<b>Structure:</b>	Visqueux	<b>Couleur:</b>	Orange

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Purée d'abricots 37%; Sirop de glucose-fructose; Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de potassium, Citrates de calcium; Arôme; Conservateur: Sorbate de potassium.
--

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.124 kJ	(265 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	0,1 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
<b>Glucides:</b>	64,1 g	
dont sucres:	61,1 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,6 g	
<b>Protéines:</b>	0,5 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,082 g	

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,0 g
<b>Sel (NaCl):</b>	6,0 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	32,9 mg
<b>Eau:</b>	33,0 g

# Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545 Mise à jour : 07.12.2021

## 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	Non	Oui
Blé	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	6 PPM *	Non	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: -.

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 DIÉTÉTIQUE

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

*La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.*

## INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	3,5	3,2 - 3,8		pH-mètre

## INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	378	225 - 530		TA.XT-plus P/25
Autres				
Brix:	65,5 deg	62,5 - 68,5 deg		Refractomètre 20 °C

## Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545 Mise à jour : 07.12.2021

### INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	5 - 20 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Stocker le produit dans un endroit frais et sec, à consommer rapidement.
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

# Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article: 10152545	Mise à jour : 07.12.2021
----------------------------	--------------------------

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	15 kg	<b>Poids brut:</b>	15,457 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 1 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette Euro	<b>Couches:</b>	4 Pce	<b>UD par palette:</b> 44 Pce
<b>UD par couche:</b>	11 Pce	<b>Poids brut:</b>	705 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 117,8 cm
<b>Poids net:</b>	660 kg			
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Seau	<b>Matière:</b>	PP	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	379 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Hauteur:</b>	255 mm			
<b>Description:</b>	Flexible film	<b>Matière:</b>	PET, CPP	
<b>Quantité:</b>	14,8000 G			
<b>Couleur:</b>	Transparent, Bleu			
<b>Largeur:</b>	330 mm			
<b>Code</b>		<b>Date d'expiration:</b> JJMMAA	<b>Code du lot:</b>	Numéro de lot SAP
<b>Autres codes:</b>	HH:MM, Numéro de seau			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Couvercle	<b>Matière:</b>	PP	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	70 g			
<b>Couleur:</b>	Jaune			
<b>Hauteur:</b>	21,5 mm			
<b>Diamètre:</b>	286 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	3,82 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	110 mm			
<b>Hauteur:</b>	257,35 mm			
<b>Code</b>		<b>Date d'expiration:</b> JJMMAA	<b>Code du lot:</b>	Numéro de lot SAP
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>Autres codes:</b>	EAN 128			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	25.000 g			
<b>Longueur:</b>	1,200 mm			
<b>Largeur:</b>	800 mm			
<b>Hauteur:</b>	150 mm			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE	
<b>Quantité:</b>	0,5060 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	500 mm			
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	463 g			
<b>Surface:</b>	0,94 m <sup>2</sup>			
<b>Couleur:</b>	Marron			
<b>Longueur:</b>	1.190 mm			
<b>Largeur:</b>	790 mm			
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	56 g			
<b>Longueur:</b>	1.400 mm			
<b>Largeur:</b>	1.500 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	3,2012 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	148 mm			
<b>Hauteur:</b>	210 mm			
<b>Code</b>		<b>Date d'expiration:</b> JJMMAAAA	<b>Code du lot:</b>	Numéro de lot
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			
<b>Autres codes:</b>	SSCC			

## Confi Abricot Semi Résistant à la cuisson 15kg

Numéro d'article:	10152545	Mise à jour :	07.12.2021
-------------------	----------	---------------	------------

### SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille:	3,0 mm
Détecteur de métal:	Oui	Ø appareil de contrôle:	1,5 mm
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,0 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Inoxidable:			
Inspection visuelle:	Non		

### INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2007993980	
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 :	07.12.2021
Changement:	Information sur les allergènes