

# FICHE D'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

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



Mise à jour : 18.10.2017  
Code EAN: 5413321208225

**DEBCO CPI 4x5 KG UNIPRO**

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	<b>10058158</b>
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	10482
CSM BENELUX BV	20822

## 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.
---	---

## FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	Origine	Pays d'origine <small>Abréviations selon ISO 3166</small>
Sucre		Betterave sucrière/Canne à sucre	ACP/BE/CR/DE/DK/ES/FR/GB/LDP/MU/MZ/NL/RE/I/Europe/Royaume-Uni
Amidon modifié	E 1414	Pommes de terre	AD/AL/AM/AZ/BA/BY/DE/L'Union européenne/GE/IS/KZ/LI/MC/MD/ME/MK/NL/NO/RS/RU/SM
Poudre de lait écrémé		Lait de vache	AU/BE/DE/FR/IE/NL/NZ/US
Poudre de lactosérum		Lait de vache	FR
Matière grasse végétale			
		Huile de coco	
Lactose		Lait de vache	DE
Géifiant			
		Carraghénanes (E 407)	E 407 REG_WORLD
		Alginate de sodium (E 401)	E 401 NL
Affermissant			
		Sulfate de calcium (E 516)	E 516 Minérale DE
		Diphosphates (E 450)	E 450 Chimique DE/FR
Conservateur			
		Sorbate de potassium (E 202)	E 202 Chimique CN
Arôme			
Sel		Minérale	CH/DE/GB/I/Europe DE/ES/FR/NL/PT
Colorant			
		Caroténoïdes (E 160a)	E 160a Synthétique CH

## DÉCLARATION

L'origine variétale et/ou géographique de ce produit tel qu'elle est indiquée dans ce document peut être sujet à de légères modifications ponctuelles. Ceci étant du à une décision de notre fournisseur ou au fait que ce document ne saurait tenir compte des modifications ultérieures à sa date d'édition. Dans la base de données (SAPRM) les spécifications des matières premières sont cependant toujours à jour et remplissent ainsi la fonction de source de référence unique. Ces changements sont dans la plupart des cas insignifiants et n'influenceront pas la formulation ou la déclaration d'ingrédients du produit fini. Si les changements transmis par notre fournisseur influent sur la Qualité (incluant Casher, Halal, OGM, Végétalien, Végétarien et le traitement ionisant), la sécurité alimentaire ou le statut juridique de cet ingrédient, ces derniers seront immédiatement répercutés, l'impact sur le produit fini sera déterminé et les clients en seront informés. Dans les cas où l'information la plus récente est nécessaire, durant des exercices de traçabilité par exemple, CSM utilise systématiquement sa base de données. Elle contient les informations les plus récentes disponibles à date.