

## FICHE TECHNIQUE

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



|               |               |
|---------------|---------------|
| Mise à jour : | 15.07.2019    |
| Code EAN:     | 3040400580952 |

### CP RICH 25 KG Unipro

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| <b>Numéro d'article</b> |                     |
| CSM numéro d'article    | <b>10058101</b>     |
| <b>Société</b>          | <b>Code article</b> |
| CSM FRANCE SAS          | 58095               |
| CSM BENELUX BV          | 58095               |

#### 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 ma 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>                      |               |
| Pour un usage professionnel uniquement. |               |
| <b>Dosage:</b>                          |               |
| <b>Remarques:</b>                       | 400g /L d'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   |                 |               |

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b> |                     |
| <b>Énergie:</b>                    | 1.692 kJ (399 kcal) |
| <b>Matières grasses:</b>           | 3,4 g               |
| dont acides gras saturés:          | 2,7 g               |
| dont acides gras mono-insaturés:   | 0,5 g               |
| dont acides gras poly-insaturés:   | 0,1 g               |
| <b>Glucides:</b>                   | 87,4 g              |
| dont sucres:                       | 61,2 g              |
| <b>Fibres alimentaires:</b>        | 0,1 g               |
| <b>Protéines:</b>                  | 4,2 g               |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>             | 0,922 g             |

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

|   |          |
|---|----------|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b>              |          |
| <b>Matières grasses dont acides gras trans:</b> | 0,1 g    |
| <b>Sel (NaCl):</b>                              | 193,5 mg |
| <b>Minéraux - Sodium:</b>                       | 368,9 mg |
| <b>Eau:</b>                                     | 2,3 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.

**INFORMATION BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

**INFORMATION PHYSIQUE**

|                              | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|------------------------------|-------|------------|----------------|----------------------|
| <b>Couleur</b>               |       |            |                |                      |
| Couleur:                     | L     | 81 - 85    |                | Minolta CR410        |
| Couleur:                     | a     | -4 - 0     |                | Minolta CR410        |
| Couleur:                     | b     | 43 - 49    |                | Minolta CR410        |
| <b>Autres</b>                |       |            |                |                      |
| Résistance à la compression: | 90    | 76 - 104   |                | TAXT2                |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10058101 | Mise à jour : 15.07.2019 |
|----------------------------|--------------------------|

**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**

| Conditions de stockage       |  |
|------------------------------|--|
| 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. |
| Conditions de transport      |  |
| Température de transport:    | < 30 °C  |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

| Unité de distribution |               |                    |              |                            |            |
|-----------------------|---------------|--------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Poids net:            | 25 kg         | Poids brut:        | 26,75 kg     | Nombre de pièces:          | 1 Pce      |
| Palette               |               |                    |              |                            |            |
| Type de palette:      | Palette Euro  | Couches:           | 10 Pce       | UD par palette:            | 30 Pce     |
| UD par couche:        | 3 Pce         | Poids brut:        | 826,5 kg     | Hauteur totale de palette: | 165 cm     |
| Poids net:            | 750 kg        |                    |              |                            |            |
| Emballage primaire    |               |                    |              |                            |            |
| Description:          | Sac           | Matière:           | Papier, HDPE |                            |            |
| Quantité:             | 1,000 PCE     |                    |              |                            |            |
| Poids:                | 165,4 g       |                    |              |                            |            |
| Couleur:              | Blanc         |                    |              |                            |            |
| Largeur:              | 350 mm        |                    |              |                            |            |
| Hauteur:              | 950 mm        |                    |              |                            |            |
| Code                  |               |                    |              |                            |            |
| Date de production:   | Numéro de lot | Date d'expiration: | JJ/MM/AAAA   | Code du lot:               | JJ/MM/AAAA |
| Nom:                  | Oui           | Fournisseur:       | Oui          | Code matière:              | Oui        |
| EAN:                  | Oui           |                    |              |                            |            |
| Emballage secondaire  |               |                    |              |                            |            |
| Description:          | Etiquette     | Matière:           | Papier       |                            |            |
| Quantité:             | 33,3333 PCE   |                    |              |                            |            |
| Poids:                | 1 g           |                    |              |                            |            |
| Couleur:              | Blanc         |                    |              |                            |            |
| Largeur:              | 140 mm        |                    |              |                            |            |
| Hauteur:              | 180 mm        |                    |              |                            |            |
| Emballage tertiaire   |               |                    |              |                            |            |
| Description:          | Palette       | Matière:           | Bois         |                            |            |
| Quantité:             | 1,000 PCE     |                    |              |                            |            |
| Longueur:             | 1.200 mm      |                    |              |                            |            |
| Largeur:              | 800 mm        |                    |              |                            |            |
| Hauteur:              | 150 mm        |                    |              |                            |            |
| Quantité:             | 1,000 PCE     |                    |              |                            |            |

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

|                          |          |                      |            |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| <b>Numéro d'article:</b> | 10058101 | <b>Mise à jour :</b> | 15.07.2019 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**INFORMATION LÉGALE**

| Numérotage international des ingrédients                                   |          |           |
|--|----------|-----------|
| 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.