

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 15.07.2019
		Code EAN: 3040400580051 3040400580051
MIXE CREME PATISSIERE DEBCO SUPER 25 KG		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE	
Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10058107
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	58005
CSM BENELUX BV	58005

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE	
Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à chaud

DESCRIPTION DU PRODUIT	
Prémix en poudre pour Crème pâtissière élaborée à chaud. Donne droit à l'appellation "PUR BEURRE".	

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

CONSIGNES D'UTILISATION	
Application	
Pour un usage professionnel uniquement.	
Dosage:	
Remarques:	400g /L d'eau

INFORMATION SENSORIELLE			
Goût:	Vanille	Odeur:	Lait, Vanille
Aspect visuel:	Poudre fine	Couleur:	Crème, Blanc
Structure:	Poudre fine		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Amidon de maïs; Épaississant: Gomme de caroube; Conservateur: Sorbate de potassium; Sel; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.	

INFORMATION NUTRITIONNELLE		
Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.727 kJ	(408 kcal)
Matières grasses:	6,4 g	
dont acides gras saturés:	4,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,3 g	
Glucides:	80,5 g	
dont sucres:	59,2 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	6,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,311 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES	
Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Sel (NaCl):	79,8 mg
Minéraux - Sodium:	124,6 mg
Eau:	4,0 g

Numéro d'article:	10058107	Mise à jour :	15.07.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
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° 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:
Couleur				
Couleur:	L	84 - 86		Minolta CR410
Couleur:	a	-1,5 - -0,5		Minolta CR410
Couleur:	b	38 - 40		Minolta CR410
Autres				
Résistance à la compression:		37 - 57		TAXT2

Numéro d'article:	10058107	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				
UD par couche:	3 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	30 Pce
Poids net:	750 kg	Poids brut:	826,5 kg	Hauteur totale de palette:	165 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 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 tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	310 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,24 kg				
Longueur (intérieur):	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				
Largeur:	500 mm				

Numéro d'article:	10058107	Mise à jour :	15.07.2019
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent 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:	

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.