

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 16.09.2020

Volufresh Integral Powder PO MB

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10118692
Société	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Code article 5413321288838
CSM BENELUX BV	28883
Autres	
Code EAN	5413321288838
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Adjuvant de pain
----------------------------------------	------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Améliorant pour pains complet, gris et multicéréales.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Pour un usage professionnel uniquement.	
Instructions de préparation	
Dosage:	2 - 10 % pour farine

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme de la farine, Légèrement sucré	Odeur:	Comme de la farine
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Brun clair
Structure:	Poudre		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

GLUTEN DE BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE; FARINE DE BLÉ ENTIER; Huile de colza; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.834 kJ	(436 kcal)
Matières grasses:	13,6 g	
dont acides gras saturés:	9,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,7 g	
Glucides:	24,7 g	
dont sucres:	10,8 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	50,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,109 g	

Numéro d'article: 10118692	Mise à jour : 16.09.2020
----------------------------	--------------------------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	82,3 mg
Minéraux - Sodium:	43,4 mg
Eau:	6,8 g

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Epeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	Non	Non	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE.

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.

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831157					

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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétalien:	Oui		

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

Numéro d'article: 10118692	Mise à jour : 16.09.2020
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10118692	Mise à jour : 16.09.2020
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,2 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	10 Pce	UD par palette:	30 Pce
UD par couche:	3 Pce	Poids brut:	781 kg	Hauteur totale de palette:	154,5 cm
Poids net:	750 kg				
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	165,4 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	350 mm				
Hauteur:	950 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	4,28 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	210 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	552 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	53,75 g				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,3900 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	2 mm
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Rayons-X:	Non		
			Remarques

Numéro d'article: 10118692	Mise à jour : 16.09.2020
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	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 :	16.09.2020
Changement:	Formulation