

## FICHE TECHNIQUE

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



Mise à jour : 23.10.2020

### Pati Whip Vegan 12x1L

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	<b>10243371</b>
Société	Code article
CSM ITALIA S.R.L.	801160
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141051236
CSM FRANCE SAS	801160
CSM BENELUX BV	29410
CSM POLSKA SP. Z O.O.	211090
Autres	
Code EAN	8030141097388
Code CN (EU)	21069098

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produit semi-fini
--	-------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation végétale sucrée, sans ingrédients d'origine animale.  
Produit semi-fini pour la confiserie, à usage professionnel.  
Le produit peut être utilisé pour la décoration et le fourrage.  
Produit UHT.

#### CONSIGNES D'UTILISATION

**Application**  
Pour un meilleur résultat, réfrigérer à 5-8 °C pendant au moins 12 heures avant utilisation. Versez le contenu dans un bol froid et propre et fouettez jusqu'à l'obtention de la consistance requise. En général, 2 litres de Pati Whip Vegan dans un bol de 9 litres à haute vitesse pendant environ 3-5 minutes. Faites attention de ne pas trop fouetter.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.075 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Caractéristiques, Pas d'arrière-goût, Typique	<b>Odeur:</b>	Typique, Pas d'arrière-goût, Caractéristiques
<b>Aspect visuel:</b>	Typique, Liquide visqueux	<b>Couleur:</b>	Typique
<b>Structure:</b>	Typique		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Matière grasse végétale: Palme totalement hydrogénée; Sucre; Stabilisant: Phosphates de sodium, Méthylcellulose; Émulsifiant: Polysorbate 60, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane, Gomme de guar; Sel; Arôme.

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.387 kJ	(335 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	28,2 g	
dont acides gras saturés:	27,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
<b>Glucides:</b>	20,0 g	
dont sucres:	20,0 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	0,2 g	
<b>Protéines:</b>	0,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,365 g	

Numéro d'article: 10243371	Mise à jour : 23.10.2020
----------------------------	--------------------------

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	85,5 mg
Minéraux - Sodium:	146,0 mg
Eau:	51,1 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	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
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	Non
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	2 PPM *	Non	Non
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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: LAIT / LACTOSE.			
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

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

Numéro d'article:	10243371	Mise à jour :	23.10.2020
-------------------	----------	---------------	------------

## INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>pH</b>				
pH:		7,5 - 7,9		Méthode interne
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		51 - 53 %		

## INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Rhéologie</b>				
<b>Analyse de texture</b>				
Consistance 0 h:		> 90 g		
Consistance 5 h 6 °C:		> 90 g		
Consistance 5 h 20 °C:		> 90 g		
<b>Autres</b>				
Viscosité: 10 °C:		< 5.000 cps		
<b>Autres</b>				
Densité 20 °C:	1.075 g/l			

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	0				

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	370 Jrs
Température de stockage:	2 - 20 °C
Conseil de stockage:	Ne pas congeler
<b>Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	2 - 10 °C
Remarques:	Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur entre 2-10 °C et utiliser dans les 3 jours.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	2 - 10 °C

Numéro d'article: 10243371	Mise à jour : 23.10.2020
----------------------------	--------------------------

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	12,9 kg	Poids brut:	13,449 kg
		Nombre de pièces:	12 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette 1200 x 800		
UD par couche:	10 Pce	Couches:	6 Pce
Poids net:	774 kg	Poids brut:	828,44 kg
		UD par palette:	60 Pce
		Hauteur totale de palette:	123,6 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Brique		
Poids:	27,1 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	245 mm		
Largeur:	322 mm		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
		Code du lot:	Oui
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Poids:	200 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	393 mm		
Largeur (extérieur):	213 mm		
Hauteur (extérieur):	181 mm		
<b>Code</b>			
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
		Code du lot:	LAJJJ
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Poids:	360 g		
Longueur:	800 mm		
Largeur:	1.200 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Poids:	305 g		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Poids:	2,85 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	130 mm		
Hauteur:	210 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Poids:	21.500 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

<b>Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique</b>			
Salubrité alimentaire / HACCP:	Conditionnement aseptique, Stérilisation		
<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>			
Tamis:	Présent Non	Maille	Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Non	Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle:	
Ferreux:			
Non ferreux:			
Inoxidable:			
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Non		
<b>Description processus</b>			
Conditionnement aseptique, Stérilisation			

<b>Numéro d'article:</b> 10243371	<b>Mise à jour :</b> 23.10.2020
-----------------------------------	---------------------------------

**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.

Mise à jour :	23.10.2020
Changement:	Autres