

**FICHE TECHNIQUE**

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Mise à jour : 23.12.2021

**MeisterMarken Debco Deb**

**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

<b>Numéro d'article</b>	
CSM numéro d'article	<b>10236833</b>
<b>Société</b>	
CSM BENELUX BV	02778
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040027788
<b>Autres</b>	
Code EAN	4017040027788
Code CN (EU)	1517109090

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Margarine pour pâtes levées, pâtes sablées et pâtes battues
---	---

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Margarine pour cake et pâtes levées
Margarine végétale facile à utiliser dans plusieurs applications.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne	<b>Continent d'origine:</b>	Europe (UE)
<b>Condition physique:</b>	Bloc rectangulaire solide		

**CONSIGNES D'UTILISATION**

<b>Application</b>
Pour un usage professionnel uniquement.
<b>Recette standard</b>
Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle.

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Beurre	<b>Odeur:</b>	Beurre
<b>Aspect visuel:</b>	Bloc rectangulaire solide	<b>Plasticité:</b>	Plastique, pétrissable
<b>Structure:</b>	Onctueux	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Matières grasses végétales: Palme, Palme totalement hydrogénée, Coco (en proportion variable); Eau; Huiles végétales: Colza, tournesol (en proportion variable); Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras; Sel; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.
---

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	2.968 kJ	(722 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	80,2 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	44,8 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	24,2 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	10,6 g	
<b>Glucides:</b>	0,0 g	
<b>dont sucres:</b>	0,0 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	0,0 g	
<b>Protéines:</b>	0,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,4919 g	

# MeisterMarken Debco Deb

Numéro d'article: 10236833	Mise à jour : 23.12.2021
----------------------------	--------------------------

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,7 g
Sel (NaCl):	499,7 mg
Minéraux - Sodium:	196,8 mg
Eau:	19,3 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	Non	Oui
Blé	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Epeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	0 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: -.			
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.
---

## DURABILITÉ

<b>Type:</b> Huile de palme	<b>Valeur:</b> 100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> 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-831156		
<b>Type:</b> Palmiste	<b>Valeur:</b> 100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> 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-831156		

# MeisterMarken Debco Deb

Numéro d'article: 10236833	Mise à jour : 23.12.2021
----------------------------	--------------------------

## 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:	Oui
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.

## INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Matières grasses</b>				
Teneur en graisse:	80,2 %	> 80 %		DGF K-I 2a (84)
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

## INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneur en graisse solide</b>				
Solides à 20 °C (N20):	33 %	30 - 36 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 30 °C (N30):	17 %	14 - 20 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 35 °C (N35):	11 %	8 - 14 %		AOCS Cd 16b-93

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Moisissures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	182 Jrs
Température de stockage:	14 - 16 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	13 - 17 °C

# MeisterMarken Debco Deb

Numéro d'article: 10236833	Mise à jour : 23.12.2021
----------------------------	--------------------------

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,241 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette:	84 Pce
UD par couche:	12 Pce	Poids brut:	885 kg	Hauteur totale de palette:	141 cm
Poids net:	840 kg				
Emballage primaire					
Description:	Enveloppe	Matière:	Aluminium, LDPE, Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	15,5 g				
Largeur:	409 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	187 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	311 mm				
Largeur (extérieur):	226 mm				
Hauteur (extérieur):	180 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,5460 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 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	Maille: 2,00 mm	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	
Rayons-X:	Non		

## INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1517109090	
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 :	23.12.2021
Changement:	Information nutritionnelle, Déclaration des ingrédients