

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 23.05.2019
Code EAN: 4017040028068
4017040028068

TRIO EXTRA GEHARD FOURRURE 4 x 2,5 KG**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Numéro d'article | |
| CSM numéro d'article | 10237302 |
| Société | Code article |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 4017040028068 |
| CSM BENELUX BV | 02806 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Matière grasse anhydre pour biscuiterie, confiserie, chocolaterie |
|---|---|

DESCRIPTION DU PRODUIT

| |
|---|
| Graisse anhydre texturisée |
| Graisse végétale pour pâtisserie universellement plastifiée à base d'huiles et graisses végétales. Basse teneur d'acides gras trans. |

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------|
| Pays d'origine: | Allemagne | Continent d'origine: | Europe (UE) |
| Condition physique: | Bloc rectangulaire solide | | |

CONSIGNES D'UTILISATION

| |
|---|
| Application |
| Pour un usage professionnel uniquement. |
| Recette standard |
| Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle. Pour affaiblir la couverture. Pour renforcer les crèmes de pâtisserie, fourrages de bonbons et la préparation de glace. |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| Goût: | Typique, Pas d'arrière goût | Odeur: | Sans odeur, neutre |
| Aspect visuel: | Bloc rectangulaire solide | Plasticité: | Dur |
| Structure: | Onctueux | Couleur: | Blanchâtre |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

| |
|--------------------------------------|
| Huile de coco totalement hydrogénée. |
|--------------------------------------|

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Pour 100 grammes de produit | |
| Énergie: | 3.700 kJ (900 kcal) |
| Matières grasses: | 100,0 g |
| dont acides gras saturés: | 99,6 g |
| dont acides gras mono-insaturés: | 0,3 g |
| dont acides gras poly-insaturés: | 0,1 g |
| Glucides: | 0,0 g |
| dont sucres: | 0,0 g |
| dont amidon: | 0,0 g |
| Fibres alimentaires: | 0,0 g |
| Protéines: | 0,0 g |
| Sel (Na x 2,5): | 0,000 g |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

| | |
|---|--------|
| Matières grasses dont acides gras trans: | 1,0 g |
| Glucides dont sucrose: | 0,0 g |
| Glucides dont fructose: | 0,0 g |
| Protéines dont protéines de lait: | 0,0 g |
| Protéines dont protéines de lactosérum: | 0,0 g |
| Protéines dont protéines de soja: | 0,0 g |
| Protéines dont caséines: | 0,0 g |
| Protéines dont protéines animales: | 0,0 g |
| Sel (NaCl): | 0,0 mg |
| Minéraux - Sodium: | 0,0 mg |
| Minéraux - Fer: | 0,1 mg |
| Vitamines - Vitamine A (Rétinol): | 0,0 µg |
| Vitamines - Vitamine B1(Thiamine): | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B2 (Riboflavine): | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B3 (Niacine): | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B5 (a. pantothénique): | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B6: | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B7 (H) (Biotine): | 0,0 µg |
| Vitamines - Vitamine B9 (acide folique): | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine B12: | 0,0 µg |
| Vitamines - Vitamine C: | 0,0 mg |
| Vitamines - Vitamine D: | 0,0 µg |
| Alcool | 0,0 g |
| Eau: | 0,0 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 | Non | Non | Oui |
| Blé | Non | Non | Oui |
| Seigle | Non | Non | Non |
| Orge | Non | Non | Oui |
| Avoine | Non | Non | Oui |
| Épeautre | Non | Non | Non |
| Kamut | 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 | Oui | Oui |
| 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.

Peut contenir des allergènes

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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10237302 | Mise à jour : 23.05.2019 |
|----------------------------|--------------------------|

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 végétalien: | Oui | | |

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 CHIMIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|-------------------------|-------|------------|----------------|-------------------------|
| Matières grasses | | | | |
| Teneur en graisse: | 100 % | > 99,9 % | | DGF K-I 2a (84) |
| Tfa: | | < 2 % | | AOCS Ce 1-62 / ISO 5508 |

INFORMATION PHYSIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|---------------------------------|-------|------------|----------------|----------------------|
| Teneur en graisse solide | | | | |
| Solides à 20 °C (N20): | 58 % | 55 - 61 % | | AOCS Cd 16b-93 |
| Solides à 30 °C (N30): | 4,5 % | 2 - 7 % | | AOCS Cd 16b-93 |

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|-------|----------------|-----|---|--------|---|
| Quantité totale de germes: | / g | 5 000 | 500 | | | ISO 4833 |
| 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 | 1 | | | ISO 21528-1 |
| 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 |
| E. coli: | / g | 0 | 0 | | | ISO 16649-2 |
| Moisissures: | / g | 100 | 10 | | | ISO 7954 |
| 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 | 10 | | | ISO 7954 |
| Levures: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | 10 | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 10 | 1 | | | ISO 6888-1 |
| Listeria monocytogenes: | / g | 0 | 0 | | | AFNOR BRD-07/10-04/05 |
| Salmonella: | /25 g | 0 | 0 | | | AFNOR BRD-07/6-07/06 |
| 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

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

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10237302 | Mise à jour : 23.05.2019 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | |
|------------------------------|---------------|-------------------|---------------------|
| Unité de distribution | | | |
| Poids net: | 10 kg | Nombre de pièces: | 4 Pce |
| Palette | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | | |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Enveloppe | Matière: | Étain, LDPE, Papier |
| Quantité: | 4,0000 PCE | | |
| Poids: | 15 g | | |
| 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: | 3,4368 PCE | | |
| Poids: | 280 g | | |
| Couleur: | Gris | | |
| Longueur: | 1,000 mm | | |
| Largeur: | 700 mm | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE |
| Quantité: | 0,6240 KG | | |
| Couleur: | Transparent | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 2,2848 PCE | | |
| Poids: | 0,87 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 210 mm | | |
| Hauteur: | 148 mm | | |

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
|--|---------|--------------------------------|-----------|
| Tamis: | Présent | Maille: 2,00 mm | Remarques |
| | Oui | | |
| Filtres: | Non | | |
| Détecteur de métal: | Oui | | |
| Ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 2,8 mm | |
| Non ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 3,0 mm | |
| Inoxidable: | | Ø appareil de contrôle: 3,0 mm | |
| 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) | 15179099 | |
| 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.