

FICHE D'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 18.10.2017

Code EAN: 5413321208553

5413321000133

5413321208553

DEBCO ICE NEUTRAL 4X5 KG UNIPRO

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10058170
Société	
Code article	
CSM FRANCE SAS	10484
CSM BENELUX BV	20855
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321000133
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321208553

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour glaces, à aromatiser
--	---

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	Origine	Pays d'origine <small>Abréviations selon ISO 3166</small>
Sucre		Betterave sucrière/Canne à sucre	BE/DE/ES/FR/MU/NL/ACP/CR/RE/Royaume-Uni/MZ/I/Europe/GB/LDP
Matière grasse végétale			
		Noix de coco	ID/PH/I/Europe
		Noix de coco totalement hydrogénée	
Sirop de glucose		Froment/Maïs	NL/FR/BE
Poudre de lait écrémé		Lait de vache	BE/DE/FR/IE/NL/NZ/US/AU
Amidon modifié	E 1414	Pommes de terre	DE/NL
Émulsifiant			
	E 472b	Palme	MY/ID/PG
		Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472b)	
	E 471	Huile végétale	I/Europe
		Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471)	
Protéine de lait		Lait de vache	NL/DE/BE/IE/FR/NZ/AU/US
Épaississant			
	E 460	Cellulose (E 460)	L'Union européenne
	E 412	Gomme de guar (E 412)	IN
Stabilisant			
		Polyphosphate sodique (E 452(i))	I/Europe
Chimique			
Gélifiant			
	E 401	Alginate de sodium (E 401)	
	E 464	Alginate/[CELLULOSE]	DK
		Hydroxypropylméthylcellulose (E 464)	
Sel		Minérale	DE/ES/FR/NL/PT
Gélatine de boeuf		Viande de boeuf	DE

DÉCLARATION

L'origine variétale et/ou géographique de ce produit tel qu'elle est indiquée dans ce document peut être sujet à de légères modifications ponctuelles. Ceci étant du à une décision de notre fournisseur ou au fait que ce document ne saurait tenir compte des modifications ultérieures à sa date d'édition. Dans la base de données (SAPRM) les spécifications des matières premières sont cependant toujours à jour et remplissent ainsi la fonction de source de référence unique. Ces changements sont dans la plupart des cas insignifiants et n'influenceront pas la formulation ou la déclaration d'ingrédients du produit fini. Si les changements transmis par notre fournisseur influent sur la Qualité (incluant Casher, Halal, OGM, Végétalien, Végétarien et le traitement ionisant), la sécurité alimentaire ou le statut juridique de cet ingrédient, ces derniers seront immédiatement répercutés, l'impact sur le produit fini sera déterminé et les clients en seront informés. Dans les cas où l'information la plus récente est nécessaire, durant des exercices de traçabilité par exemple, CSM utilise systématiquement sa base de données. Elle contient les informations les plus récentes disponibles à date.