

FICHE TECHNIQUE		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Mise à jour : 23.12.2021
MeisterMarken Debco Alfa		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10236828
Société	Code article
CSM BENELUX BV	02773
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040027733
Autres	
Code EAN	4017040027733
Code CN (EU)	1517109010

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Margarine pour pâtes levées feuilletées et pâtes feuilletées
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Margarine pour pâte levée feuilletée et pâte feuilletée Margarine pour pâtes levées feuilletées et pâtes feuilletées. Facile à utiliser dans des pâtes feuilletées selon la méthode française (dans des conditions plus froides) et pâtes feuilletées levées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

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

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre	Odeur:	Beurre
Aspect visuel:	Plaque rectangulaire	Plasticité:	Plastique, pétrissable
Structure:	Onctueux	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de palme; Eau; Huiles végétales: Colza, tournesol (en proportion variable); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Sel; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.980 kJ	(725 kcal)
Matières grasses:	80,5 g	
dont acides gras saturés:	38,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	28,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	13,0 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,734 g	

MeisterMarken Debco Alfa

Numéro d'article:	10236828	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):	698,1 mg
Minéraux - Sodium:	293,5 mg
Eau:	18,6 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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
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° 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.

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-831156

MeisterMarken Debco Alfa

Numéro d'article:	10236828	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:
Matières grasses				
Teneur en graisse:	80,2 %	> 80 %		DGF K-l 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):	38 %	34 - 41 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 30 °C (N30):	24 %	21 - 27 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 35 °C (N35):	19 %	16 - 22 %		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

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

MeisterMarken Debco Alfa

Numéro d'article:	10236828	Mise à jour :	23.12.2021
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,37 kg
Palette		Nombre de pièces: 5 Pce	
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce
Poids net:	800 kg	Poids brut:	855 kg
		UD par palette:	80 Pce
		Hauteur totale de palette:	126 cm
Emballage primaire			
Description:	Enveloppe	Matière:	Aluminium, LDPE, Papier
Quantité:	5 PCE		
Poids:	27,59 g		
Largeur:	640 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1 PCE		
Poids:	197 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	395 mm		
Largeur (extérieur):	298 mm		
Hauteur (extérieur):	111 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Carton
Quantité:	3 PCE		
Poids:	280 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	1.000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,5200 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2 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
Filtres:	Oui		
	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)	1517109010	
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