

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

Mise à jour : 09.05.2017

**FOURRURE****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**CSM numéro d'article **10153707****Société** **Code article**CSM BENELUX BV 20425  
AAK 20425**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE****Dénomination de la denrée alimentaire:** Graisse végétale**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Matière grasse végétale

Graisse végétale pour pâtisserie universellement plastifiée à base d'huiles et graisses végétales.  
Surtout développé pour des applications dans la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie.  
Basse teneur d'acides gras trans.**INFORMATIONS GÉNÉRALES****Condition physique:** Bloc rectangulaire solide  
**Pays d'origine:** Belgique**CONSIGNES D'UTILISATION****Recette standard**

Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle.

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Typique, Pas d'arrière goût	<b>Odeur:</b>	Sans odeur, neutre
<b>Aspect visuel:</b>	Bloc rectangulaire solide	<b>Plasticité:</b>	Plastique, pétrissable
<b>Structure:</b>	Onctueux	<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Matières grasses végétales: Coco, totalement hydrogénée, Coco.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE****Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	3.700 kJ	(900 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	100,0 g	
dont acides gras saturés:	95,4 g	
<b>Glucides:</b>	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
<b>Protéines:</b>	0,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,0000 g	

Numéro d'article: 10153707 Mise à jour : 09.05.2017

## 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	Oui	Oui
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
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	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: 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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher: Non  
 Halal: Oui - certifié  
 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui

## INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Matières grasses</b>				
Teneur en graisse:	100 %	> 99,9 %		ULA 33
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:	0 %	< 0,1 %		ULA E

## INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneur en graisse solide</b>				
Solides à 10 °C (N10):	87 %	84 - 90 %	87 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 15 °C (N15):	76 %	73 - 79 %	76 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 20 °C (N20):	51 %	48 - 54 %	51 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 25 °C (N25):	11 %	9 - 13 %	11 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 30 °C (N30):	1,5 %	0 - 3,5 %	1,5 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 35 °C (N35):	0,5 %	0 - 2,5 %	0,5 %	AOCS Cd 16b-93

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10	1			ISO 21528-1
E. coli:	/ g	0	0			ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	100	10			ISO 7954
Levures:	/ g	100	10			ISO 7954
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

<b>Numéro d'article:</b> 10153707	<b>Mise à jour :</b> 09.05.2017
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE****Conditions de stockage**

<b>Date de durabilité minimale:</b>	182 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	14 - 16 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Conserver dans un endroit sec et frais.

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE****Unité de distribution**

<b>Poids net:</b> 10 kg	<b>Poids brut:</b> 10,22 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 4 Pce
-------------------------	-----------------------------	--------------------------------

**Emballage primaire**

<b>Description:</b> Film	<b>Matière:</b> Aluminium, PE, Papier
--------------------------	---------------------------------------

**Emballage secondaire**

<b>Description:</b> Boîte	<b>Matière:</b> Ondulé
---------------------------	------------------------

**INFORMATION LÉGALE**

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.