

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 26.08.2019
		Code EAN: 8711495247062 8711495247062 8711495247062 8711495247062
FRUFFI ABRICOT 6 KG 24706		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10153781
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	34205
CSM BENELUX BV	24706
CSM AUSTRIA GMBH	24706
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495247062

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Fourrage à l'abricot
---	----------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fourrage à l'abricot, prêt à l'emploi, stable au four et à la congélation.
--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas
Condition physique:	Visqueux

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général
Appliquer en fourrage ou en garniture des pâtisseries avant ou après la cuisson. Peut également être utilisé pour la réalisation de mousses.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Abricot	Odeur:	Abricot
Structure:	Visqueux	Couleur:	Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Fruits: Abricots, Purée d'abricots, Jus concentré d'abricot; Sucre; Eau; Amidon modifié; Correcteur d'acidité: Acide citrique (E 330), Citrates de potassium (E 332); Antioxydant: Acide ascorbique (E 300); Conservateur: Sorbate de potassium (E 202); Épaississant: Agar-agar (E 406); Affermissant: Chlorure de calcium (E 509); Arôme naturel. Ce produit est fabriqué avec 70 grammes de fruit pour 100 grammes de produit.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	556 kJ	(131 kcal)
Matières grasses:	0,2 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	30,4 g	
dont sucres:	24,3 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	0,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0297 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Sel (NaCl):	116,4 mg
Minéraux - Sodium:	11,9 mg
Eau:	67,2 g

Numéro d'article:	10153781	Mise à jour :	26.08.2019
-------------------	----------	---------------	------------

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	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
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	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	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	2 PPM *	Non	Oui
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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Oui
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Oui
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	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:
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	1.375	1.000 - 1.750		TA.XT-plus P/100
Autres				
Brix:	31 deg	28 - 34 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article:	10153781	Mise à jour :	26.08.2019
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Salmonella:	/25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	5 - 20 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée, Conserver dans l'emballage fermé, Conserver l'emballage ouvert en endroit frais et sec, à consommer rapidement
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

Numéro d'article:	10153781	Mise à jour :	26.08.2019
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		6 kg	Poids brut:		6,228 kg
			Nombre de pièces:		1 Pce
Palette					
Type de palette:		Euro palette en bois			
UD par couche:		20 Pce	Couches:		5 Pce
Poids net:		600 kg	Poids brut:		648 kg
			UD par palette:		100 Pce
			Hauteur totale de palette:		112,5 cm
Emballage primaire					
Description:		Seau	Matière:		PP
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		183 g			
Couleur:		Blanc			
Hauteur:		194 mm			
Description:		Film	Matière:		PET, Alox-PET, CPP
Quantité:		9,6000 G			
Largeur:		333 mm			
Code					
Autres codes:		HH:MM, Numéro de seau	Date d'expiration:		JJMMAA
			Code du lot:		Numéro de lot SAP
Emballage secondaire					
Description:		Couvercle	Matière:		PP
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		35 g			
Couleur:		Rouge			
Hauteur:		19 mm			
Diamètre:		222 mm			
Description:		Étiquette	Matière:		Papier
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		3 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur:		110 mm			
Largeur:		110 mm			
Hauteur:		257,35 mm			
Code					
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJMMAA
Autres codes:		EEAN 128	Fournisseur:		Oui
			Code du lot:		Numéro de lot SAP
			Code matière:		Oui
Emballage tertiaire					
Description:		Palette	Matière:		Bois
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		25.000 g			
Longueur:		1.200 mm			
Largeur:		800 mm			
Hauteur:		150 mm			
Description:		Film étirable	Matière:		LLDPE
Quantité:		0,5000 KG			
Largeur:		500 mm			
Description:		Feuille	Matière:		Ondulé
Quantité:		2,0000 PCE			
Poids:		463 g			
Surface:		0,94 m²			
Couleur:		Marron			
Longueur:		1.190 mm			
Largeur:		790 mm			
Description:		Feuille	Matière:		HDPE
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		56 g			
Longueur:		1.400 mm			
Largeur:		1.500 mm			
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
Quantité:		2,0000 PCE			
Poids:		3,2012 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		148 mm			
Hauteur:		210 mm			
Code					
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJMMAAAA
EAN:		Oui	Fournisseur:		Oui
Autres codes:		SSCC	Code du lot:		Numéro de lot
			Code matière:		Oui

Numéro d'article:	10153781	Mise à jour :	26.08.2019
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Non	Maille	Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inspection visuelle:	Oui		IQF Fruit

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	20085061	
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.