

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 21.10.2020

FRUFFI POMME 6KG 34202**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10153778
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	34202
CSM BENELUX BV	25639
CSM AUSTRIA GMBH	25639
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495256392
CSM AUSTRIA GMBH	8711495256392
Autres	
Code EAN	8711495256392
Code CN (EU)	20089949

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Fourrage à la pomme
--	---------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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:	Pomme	Odeur:	Pomme
Structure:	Visqueux	Couleur:	Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pommes 79%; Sucre; Eau; Amidon modifié; Correcteur d'acidité: Acide citrique (E 330), Citrates de potassium (E 332); Antioxydant: Acide ascorbique (E 300); Arôme naturel de pomme; Affermissant: Chlorure de calcium (E 509); Conservateur: Sorbate de potassium (E 202); Épaississant: Agar-agar (E 406).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	443 kJ (104 kcal)
Matières grasses:	0,0 g
dont acides gras saturés:	0,0 g
Glucides:	24,7 g
dont sucres:	22,1 g
Protéines:	0,2 g
Sel (Na x 2,5):	0,0192 g

Numéro d'article: 10153778	Mise à jour : 21.10.2020
----------------------------	--------------------------

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	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	1 PPM *	Non	Oui
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 DIÉTÉTIQUE

Casher: Oui - certifié
 Convient au régime végétarien (lait, 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:
pH				
pH:	3,5	3,2 - 3,8		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Viscosité: 20 °C:	1.500	1.000 - 2.000		TA.XT-plus P/100
Autres				
Brix:	26 deg	23 - 29 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article:	10153778	Mise à jour :	21.10.2020
-------------------	----------	---------------	------------

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	6 kg	Poids brut:	6,228 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP
Description:	Flexible film	Matière:	PET, CPP
Emballage secondaire			
Description:	Couvercle	Matière:	PP
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
