

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 07.04.2023

Debco Flan 25kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article 10058056

Autres

Code EAN 3040400164251
Code CN (EU) 2106909849

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Préparation en poudre pour flan pâtissier

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour flan pâtissier

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: France Continent d'origine: Europe (UE)
Condition physique: Poudre

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

450g de poudre, 1L d'eau froide, 150g d'oeufs (3 oeufs), 75g de blancs d'oeufs battus (3 oeufs), 75g de jaunes d'oeufs (3 oeufs).
Mélanger l'eau, les oeufs et les jaunes. Ajouter la poudre et mélangez bien. Incorporer les blancs d'oeufs battus.

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

Instructions de préparation

Cuisson: Temps: 40 - 45 min Température: 180 °C

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Lait, Vanille Odeur: Vanille
Aspect visuel: Poudre fine Couleur: Blanc, Beige
Structure: Poudre fine

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Poudre de LAIT entier; Farine de BLÉ; Poudre de LAIT écrémé; Amidon Modifié; Amidon de maïs; Épaississant: Carboxyméthylcellulose de sodium;
Arôme; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.698 kJ	(401 kca)
Matières grasses:	5,7 g	
dont acides gras saturés:	3,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,2 g	
Glucides:	76,5 g	
dont sucres:	56,0 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	10,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4794 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	299,5 mg
Minéraux - Sodium:	191,8 mg
Eau:	4,3 g

Debco Flan 25kg

Numéro d'article: 10058056 Mise à jour : 07.04.2023

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
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	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	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	Oui
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	3 PPM *	Oui	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: ŒUF, FRUITS À COQUE.

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de 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:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moississures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				AES 10/03-09/00

Debco Flan 25kg

Numéro d'article: 10058056 Mise à jour : 07.04.2023

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	9 Mois
Conseil de stockage:	Après ouverture, bien refermer l'emballage après chaque utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver à température ambiante.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	3 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	24 Pce
Poids net:	600 kg	Poids brut:	630 kg	Hauteur totale de palette:	135 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	165,4 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	350 mm				
Hauteur:	950 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	2,4948 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	358 g				
Surface:	0,96 m²				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	1,24 kg				
Longueur (intérieur):	1.190 mm				
Longueur (extérieur):	1.198 mm				
Largeur (intérieur):	790 mm				
Largeur (extérieur):	798 mm				
Hauteur (intérieur):	360 mm				
Hauteur (extérieur):	376 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,6400 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				

Debco Flan 25kg

Numéro d'article: 10058056 Mise à jour : 07.04.2023

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent	Maille:	2 mm	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	Ø appareil de	1,5 mm	
Ferreux:		contrôle:		
Non ferreux:		Ø appareil de	2 mm	
Inoxidable:		contrôle:		
		Ø appareil de	2,5 mm	
		contrôle:		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2106909849	
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 : 07.04.2023
Changement: Information nutritionnelle