

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Mise à jour : 05.01.2022

MeisterMarken Debco Trio Korst-Proba

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Numéro d'article | |
| CSM numéro d'article | 10236843 |
| Société | Code article |
| CSM BENELUX BV | 02788 |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 4017040027887 |
| Autres | |
| Code EAN | 4017040027887 |
| Code CN (EU) | 1517109010 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|----------------------------------|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Margarine pour pâtes feuilletées |
|---|----------------------------------|

DESCRIPTION DU PRODUIT

| |
|--|
| Margarine pour pâte feuilletée |
| Spécialisés, 100% végétale margarine confiseries de toutes sortes de pâte feuilletée. Salés. Tenace et très plastique. |

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------|
| Pays d'origine: | Allemagne | Continent d'origine: | Europe (UE) |
| Condition physique: | Bloc rectangulaire solide | | |

CONSIGNES D'UTILISATION

| |
|---|
| Application |
| Pour un usage professionnel uniquement. |
| Recette standard |
| Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle. Toutes sortes de pâte feuilletée (Français, Néerlandais, méthode rapide). Aussi pour pâte feuilletée congelée et pâte levé feuilletée. |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|---------------------------|--------------------|------------------------|
| Goût: | Beurre | Odeur: | Beurre |
| Aspect visuel: | Bloc rectangulaire solide | Plasticité: | Plastique, pétrissable |
| Structure: | Onctueux | Couleur: | Jaune clair |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| | | |
|---|----------|------------|
| Pour 100 grammes de produit | | |
| Energie: | 2.976 kJ | (724 kcal) |
| Matières grasses: | 80,3 g | |
| dont acides gras saturés: | 40,2 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 27,4 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 12,1 g | |
| Glucides: | 0,0 g | |
| dont sucres: | 0,0 g | |
| Fibres alimentaires: | 0,0 g | |
| Protéines: | 0,0 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 1,377 g | |

MeisterMarken Debco Trio Korst-Proba

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236843 | Mise à jour : 05.01.2022 |
|----------------------------|--------------------------|

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): | 1.394,0 mg |
| Minéraux - Sodium: | 551,0 mg |
| Eau: | 18,0 g |

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 | 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 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. |
|---|

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 Trio Korst-Proba

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236843 | Mise à jour : 05.01.2022 |
|----------------------------|--------------------------|

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-I 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): | 42 % | 39 - 45 % | | AOCS Cd 16b-93 |
| Solides à 30 °C (N30): | 26 % | 23 - 29 % | | AOCS Cd 16b-93 |
| Solides à 35 °C (N35): | 21 % | 18 - 24 % | | 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 Trio Korst-Proba

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236843 | Mise à jour : 05.01.2022 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------------|-------------------------|----------------------------|--------|
| Poids net: | 10 kg | Poids brut: | 10,241 kg | Nombre de pièces: | 4 Pce |
| Palette | | | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | | | UD par palette: | 84 Pce |
| UD par couche: | 12 Pce | Couches: | 7 Pce | Hauteur totale de palette: | 141 cm |
| Poids net: | 840 kg | Poids brut: | 885 kg | | |
| Emballage primaire | | | | | |
| Description: | Enveloppe | Matière: | Aluminium, LDPE, Papier | | |
| Quantité: | 4 PCE | | | | |
| Poids: | 15,5 g | | | | |
| Largeur: | 409 mm | | | | |
| Emballage secondaire | | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 1 PCE | | | | |
| Poids: | 187 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur (extérieur): | 311 mm | | | | |
| Largeur (extérieur): | 226 mm | | | | |
| Hauteur (extérieur): | 180 mm | | | | |
| Emballage tertiaire | | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Carton | | |
| Quantité: | 2 PCE | | | | |
| Poids: | 280 g | | | | |
| Couleur: | Gris | | | | |
| Longueur: | 1.000 mm | | | | |
| Largeur: | 700 mm | | | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE | | |
| Quantité: | 0,5460 KG | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Description: | Étiquette | 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 | Remarques |
| Filtres: | 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 : | 05.01.2022 |
| Changement: | Information nutritionnelle, Déclaration des ingrédients |