

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Mise à jour : 14.12.2021

MeisterMarken Grand Pâtissier Croissant

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|----------------------|-----------------|
| CSM numéro d'article | 10236996 |
| Société | Code article |
| CSM BENELUX BV | 29354 |
| CSM FRANCE SAS | 801856 |
| CSM ITALIA S.R.L. | 801856 |
| CSM GLOBAL | 10236996 |
| Autres | |
| Code EAN | 8030141096909 |
| Code ITF 14 | 08030141096909 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Matière grasse pour pâtes levées feuilletées |
|--|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT

| |
|--|
| Matière grasse pour pâtes levées feuilletées |
|--|

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | | |
|-----------------|--------|----------------------|-------------|
| Pays d'origine: | Italie | Continent d'origine: | Europe (UE) |
|-----------------|--------|----------------------|-------------|

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-----------|--------|------------|---------|----------|
| Hauteur: | 16 mm | | | |
| Longueur: | 374 mm | | | |
| Largeur: | 278 mm | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|--------------------|----------|-------------------------|
| Goût: | Pas d'arrière-goût | Odeur: | Pas d'odeurs étrangères |
| Aspect visuel: | Émulsion | Couleur: | Typique |
| Structure: | Typique | | |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

| |
|--|
| Matière grasse végétale: Palme; Eau; Huile végétale: Tournesol; CRÈME RECONSTITUÉE (4,0%); BEURRE CONCENTRÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Sel; Arôme; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Miel (0,2%); Conservateur: Sorbate de potassium; Colorant: Caroténoïdes. |
|--|

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | |
|----------------------------------|---------------------|
| Énergie: | 2.970 kJ (722 kcal) |
| Matières grasses: | 79,3 g |
| dont acides gras saturés: | 39,9 g |
| dont acides gras mono-insaturés: | 25,6 g |
| dont acides gras poly-insaturés: | 13,2 g |
| Glucides: | 1,3 g |
| dont sucres: | 1,2 g |
| Fibres alimentaires: | 0,0 g |
| Protéines: | 0,7 g |
| Sel (Na x 2,5): | 0,7082 g |

MeisterMarken Grand Pâtissier Croissant

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236996 | Mise à jour : 14.12.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

| Pour 100 grammes de produit | |
|--|----------|
| Matières grasses dont acides gras trans: | 0,6 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale: | 0,1 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,6 g |
| Sel (NaCl): | 715,9 mg |
| Minéraux - Sodium: | 283,3 mg |
| Eau: | 17,6 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 | Non |
| Blé | Non | Non | Non |
| Seigle | Non | Non | Non |
| Orge | Non | Non | Non |
| 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 | Non | Non |
| 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) | Oui | Oui | Oui |
| Fruits à coque et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Amande | Non | Non | Non |
| Noisette | Non | Non | Non |
| 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 | 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-831154 | | | | | |

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

| | | | |
|---|----------------|--|-----|
| Casher: | Oui - certifié | Convient pour l'alimentation cœliaque: | Oui |
| Halal: | Oui - certifié | Convient aux personnes intolérantes au lactose: | Non |
| Convient au régime végétarien (lait, oeuf): | Oui | Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: | Non |
| Convient au régime végétarien (lait): | Oui | | |
| Convient au régime végétarien (oeuf): | Non | | |
| Convient au régime vegan: | Non | | |

MeisterMarken Grand Pâtissier Croissant

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236996 | Mise à jour : 14.12.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION CHIMIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|-------------------------|-------|--------------|----------------|----------------------|
| Matières grasses | | | | |
| Tfa: | | < 1 % | | NGD-C74-1989 |
| Acides gras libres: | | < 0,2 % | | NGD-C-10-1976 |
| Valeur de peroxyde: | | < 1,5 meq/kg | meq/kg | NGD-Db6-91 |

INFORMATION PHYSIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|---------------------------------|-------|------------|----------------|----------------------|
| Teneur en graisse solide | | | | |
| Solides à 10 °C (N10): | | 51 - 55 % | | NGD-Db 10-1989 |
| Solides à 20 °C (N20): | | 34 - 38 % | | NGD-Db 10-1989 |
| Solides à 30 °C (N30): | | 18 - 22 % | | NGD-Db 10-1989 |
| Solides à 35 °C (N35): | | < 17 % | | NGD-Db 10-1989 |

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|-----|-------|---|---|--------|----------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 1 000 | | | | ISO 4833-1 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 10 | | | | ISO 7402 |
| Moisissures: | / g | 100 | | | | ISO 7954 |
| Levures: | / g | 100 | | | | ISO 7954 |

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|--------------------------------|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 187 Jrs |
| Température de stockage: | 13 - 18 °C |
| Conseil de stockage: | À conserver dans un endroit frais et sec. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | 10 - 15 °C |

MeisterMarken Grand Pâtissier Croissant

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10236996 | Mise à jour : 14.12.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | | |
|------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------------|---|
| Unité de distribution | | | | |
| Poids net: | 10 kg | Poids brut: | 10,350 kg | Nombre de pièces: 5 Pce |
| Palette | | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | Couches: | 11 Pce | UD par palette: 77 Pce |
| UD par couche: | 7 Pce | Poids brut: | 818,45 kg | Hauteur totale de palette: 137,10 cm |
| Poids net: | 770 kg | | | |
| Emballage primaire | | | | |
| Description: | Enveloppe | Matière: | Aluminium, Papier, PE | |
| Quantité: | 5,0000 PCE | | | |
| Poids: | 24,1 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Longueur: | 480 mm | | | |
| Largeur: | 650 mm | | | |
| Code | | | | |
| Nom: | Oui | Date d'expiration: | JJ/MM/AAAA | Code du lot: LAJJJ |
| Emballage secondaire | | | | |
| Description: | Ruban adhésif | Matière: | BOPP | |
| Quantité: | 0,0022 KG | | | |
| Largeur: | 50 mm | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 210 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Longueur (extérieur): | 404 mm | | | |
| Largeur (extérieur): | 306 mm | | | |
| Hauteur (extérieur): | 111 mm | | | |
| Code | | | | |
| Nom: | Oui | Date d'expiration: | JJ/MM/AAAA | Code du lot: LAJJJ |
| Emballage tertiaire | | | | |
| Description: | Palette | Matière: | Bois | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 21.500 g | | | |
| Longueur: | 1.200 mm | | | |
| Largeur: | 800 mm | | | |
| Hauteur: | 144 mm | | | |
| Description: | Colle | | | |
| Quantité: | 0,0347 KG | | | |
| Poids: | 500 g | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Ondulé | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 360 g | | | |
| Longueur: | 800 mm | | | |
| Largeur: | 1.200 mm | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | | |
| Poids: | 2,85 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Largeur: | 130 mm | | | |
| Hauteur: | 210 mm | | | |

MeisterMarken Grand Pâtissier Croissant

Numéro d'article: 10236996 Mise à jour : 14.12.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique | | | |
|---|-------------------------------|---|-----------|
| Salubrité alimentaire / HACCP: | Acidification, Pasteurisation | | |
| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
| Tamis: | Présent Oui | Maille: 2,5 - 4 mm | Remarques |
| Filtres: | Oui | | |
| Détecteur de métal: Ferreux: | Non | Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: | |
| Non ferreux: | | | |
| Inoxidable: | | | |
| Rayons-X: | Non | | |
| Inspection visuelle: | Non | | |
| Description processus | | | |
| Acidification | | | |
| Description processus | | | |
| Pasteurisation | | | |

INFORMATION LÉGALE

| Numérotage international des ingrédients | | |
|--|--------|-----------|
| Type | Nombre | Remarques |
| 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 : 14.12.2021
Changement: Information Légale