FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 14.12.2021

MeisterMarken Grand Patissier Crème/Cake

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	**10236998**
Société	**Code article**
CSM BENELUX BV	29355
CSM ITALIA S.R.L.	801822
Autres	
Code EAN	8030141096565
Code CN (EU)	1517909990

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Matière grasse pour garnitures, pâtes levées et pâtes battues

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse pour garnitures, pâtes levées et pâtes battues

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Italie **Continent d'origine:** Europe (UE)

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile végétale: Tournesol; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Eau; Palme totalement hydrogénée; Palme partiellement hydrogénée; CRÈME RECONSTITUÉE; BEURRE CONCENTRÉ; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme; Miel; Sel; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Conservateur: Sorbate de potassium; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.929 kJ	(712 kcal)
Matières grasses:	78,3 g	
dont acides gras saturés:	42,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	16,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	18,2 g	
Glucides:	1,2 g	
dont sucres:	1,1 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,217 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	1,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	1,5 g
Sel (NaCl):	218,5 mg
Minéraux - Sodium:	86,7 mg
Eau:	19,3 g

MeisterMarken Grand Patissier Crème/Cake

Numéro d'article:	10236998	Mise à jour :	14.12.2021

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		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Acides gras libres:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Valeur de peroxyde:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
Teneurs				
Teneur en sel:		0,18 - 0,22 %		NGD-Da5-91

MeisterMarken Grand Patissier Crème/Cake

Numéro d'article:	10236998	Mise à jour :	14.12.2021

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en graisse solide				
Solides à 10 °C (N10):		39 - 45 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 20 °C (N20):		18 - 23 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 30 °C (N30):		5 - 9 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 35 °C (N35):		< 5 %		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:	14 - 16 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 15 °C

MeisterMarken Grand Patissier Crème/Cake

Numéro d'article:	10236998	Mise à jour :	14.12.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	10 kg	**Poids brut:**	10,27 kg	**Nombre de pièces:**	4 Pce

Palette

Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	7 Pce	**Couches:**	10 Pce	**UD par palette:**	70 Pce
Poids net:	700 kg	**Poids brut:**	743,9 kg	**Hauteur totale de palette:**	125,40 cm

Emballage primaire

Description:	Enveloppe	**Matière:**	Aluminium, Papier, PE
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	12,9 g		
Longueur:	410 mm		
Largeur:	405 mm		

Code

		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	**Code du lot:**	LAJJJ
Nom:	Oui				

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	210 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	395 mm		
Largeur (extérieur):	304 mm		
Hauteur (extérieur):	111 mm		

Description:	Colle	**Matière:**	Polyoléfine
Quantité:	0,0020 KG		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Blanchâtre		

Code

		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	**Code du lot:**	LAJJJ
Nom:	Oui				

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:	0,0315 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 Patissier Crème/Cake

Numéro d'article:	10236998	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			
	Présent		**Remarques**
Tamis:	Non	**Maille**	
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		**Ø appareil de controle:**	
Non ferreux:		**Ø appareil de controle:**	
Inoxidable:		**Ø appareil de controle:**	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Non		

Description processus
Acidification
Description processus
Pasteurisation

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	**Nombre**	**Remarques**
Code CN (EU)	1517909990	
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