

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Mise à jour : 24.09.2021

### Marguerite Croquant Chocolat Blanc

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	<b>10057940</b>
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	244
CSM POLSKA SP. Z O.O.	221220
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409002448
CSM GLOBAL	10057940
TR	IMP 151
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	244
CN	S23000037
CSM BENELUX BV	00244
Autres	
Code EAN	3040409002448

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte au chocolat blanc et aux amandes, avec inclusions de biscuits croquants
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâte prête à l'emploi, au chocolat blanc et aux amandes, avec inclusions de biscuits croquants. Pour application en pâtisserie et confiserie.
---

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France	Continent d'origine:	Europe (UE)
-----------------	--------	----------------------	-------------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
Pour un usage professionnel uniquement.

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Chocolat blanc, Amandes caramélisées	<b>Odeur:</b>	Chocolat blanc, Caramélisé
<b>Aspect visuel:</b>	Pâte, Pièces	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Structure:</b>	Fortement visqueux		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chocolat Blanc (47%) (Sucre; Beurre de cacao*; POUDRE DE LAIT ENTIER; LACTOSÉRUM EN POUDRE, DOUX; LACTOSE; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Biscuit croustillant (22%) (FARINE DE BLÉ; Sucre; BEURRE CONCENTRÉ; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; MALT D'ORGE; Sel); Huile végétale: Tournesol; Matières grasses végétales: Palmiste, Palme; Sucre; AMANDES (1,5%); Arôme; Stabilisant: Sorbitol; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA. *Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.
--

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
<b>Énergie:</b>	2.554 kJ	(614 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	44,1 g	
dont acides gras saturés:	21,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	10,4 g	
<b>Glucides:</b>	50,6 g	
dont sucres:	42,0 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	0,4 g	
<b>Protéines:</b>	3,2 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,3448 g	

# Marguerite Croquant Chocolat Blanc

Numéro d'article: 10057940 Mise à jour : 24.09.2021

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	351,0 mg
Minéraux - Sodium:	137,9 mg
Eau:	1,0 g

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Epeautre	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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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	0 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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE.			
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".			
<b>Remarques:</b> Noisettes			

## 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.

# Marguerite Croquant Chocolat Blanc

Numéro d'article:	10057940	Mise à jour :	24.09.2021
-------------------	----------	---------------	------------

## DURABILITÉ

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845733					
<b>Type:</b>	Palmiste	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845733					
<b>Type:</b>	Cacao - UTZ	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
En achetant du cacao certifié UTZ, Nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés UTZ sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000005454; UTZ #: C845733CU-UTZ					

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	20 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ 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

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	365 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< 30 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< 30 °C

# Marguerite Croquant Chocolat Blanc

Numéro d'article: 10057940	Mise à jour : 24.09.2021
----------------------------	--------------------------

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	4 kg	<b>Poids brut:</b>	4,28 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	1 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Palette Euro	<b>Couches:</b>	6 Pce	<b>UD par palette:</b>	108 Pce
<b>UD par couche:</b>	18 Pce	<b>Poids brut:</b>	487,24 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	108 cm
<b>Poids net:</b>	432 kg				
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Seau	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	158 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Hauteur:</b>	156 mm				
<b>Description:</b>	Couvercle	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	35 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Hauteur:</b>	12 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot	<b>Date d'expiration:</b>	JJ/MM/AAAA	<b>Code du lot:</b>	JJ/MM/AAAA
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,6560 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	115 mm				
<b>Hauteur:</b>	180 mm				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	310 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Longueur:</b>	1.600 mm				
<b>Largeur:</b>	1.400 mm				
<b>Description:</b>	Godet	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	35 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Hauteur:</b>	121 mm				
<b>Description:</b>	Couvercle	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	9,5 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LLDPE		
<b>Quantité:</b>	0,4000 KG				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Couleur:</b>	Brun clair, Bleu				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	144 mm				

# Marguerite Croquant Chocolat Blanc

Numéro d'article: 10057940 Mise à jour : 24.09.2021

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	

## 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 :	24.09.2021
Changement:	Durabilité