

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour :	05.03.2015
Remplace version:	11.02.2014
Code EAN:	3178051017012

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Société	Code article
CSM FRANCE SAS	1701
CSM POLSKA SP. Z O.O.	201220
CSM IBERIA S.A.(PT)	32527

DENOMINATION LEGALE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Premix en poudre pour fabrication de nougatine, florentins et produits similaires
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Poudre de couleur crème, grasse au toucher, fluide, à l'odeur de lait vanillé, sans faux goût.
--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
---------------------	--------

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Caractéristiques, Pas d'arrière goût	Odeur:	Caractéristiques, Pas d'odeurs étrangères
Structure:	Poudre	Couleur:	Légèrement jaune, Beige

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Sirop de glucose; Matière grasse végétale (Palme); Miel destiné à l'industrie; Poudre de lait entier ; Émulsifiant: Lécithine de soja (E 322) ; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.107 kJ	(503 kcal)
Matières grasses:	23,4 g	
dont acides gras saturés:	10,3 g	
Glucides:	72,4 g	
dont sucres:	49,7 g	
Protéines:	0,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 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	Oui	Oui
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	Non	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 ml/l	0 PPM	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: Gluten, Œuf, Fruits à coque, Lupin.

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".

Code EAN: 178051017012

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non
 Numéro d'organisme de contrôle:
 Origine (UE / Non-UE):

DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher: Non
 Halal: Non
 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:		< 4 %		Karl Fischer

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10.000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	500				ISO 7402
E. coli:	/ g	10				ISO 6391
Moisissures:	/ g	100				ISO 7954
Levures:	/ g	200				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/25 g	Absent				ISO 6579:2002
Catégorie de risque						, Methods: Please see at the attached Molda specification

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Durée de conservation:	360 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Humidité relative de stockage:	< 65 %
Conseil de stockage:	Au frais, Conserver dans l'emballage fermé., A l'abri de la lumière

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5 kg	Nombre de pièces:	10 Pce
Poids net:	5 kg	Nombre de pièces:	10 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	BOPP, LDPE
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

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.