FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com

Mise à jour :	26.08.2019
Code EAN:	8711495251212 8711495212510

JELFIX RAPID APRICOT 15 EM

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article **10154173**

Société	Code article
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495251212
CSM ITALIA S.R.L.	4069
CSM BENELUX BV	25121

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produit semi-fini pour la boulangerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Un gélifiant très forte et rapide glacis spécialement approprié pour les pulvérisateurs de gelée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas
Condition physique:	Liquide

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Après mélange avec de l'eau ou du jus de 20-60% chauffer dans une casserole ou d'un pulvérisateur et appliquer sur le gâteau.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Abricot	**Odeur:**	Abricot
Structure:	Liquide	**Couleur:**	Jaune

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Eau; Sirop de glucose; Gélifiant: Pectines (E 440), Gomme de caroube (E 410); Correcteur d'acidité: Acide citrique (E 330), Citrates de potassium (E 332); Arôme; Conservateur: Sorbate de potassium (E 202); Colorant: Extrait de paprika (E 160c), Caroténoïdes (E 160a); Affermissant: Chlorure de calcium (E 509).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.016 kJ	(239 kcal)
Matières grasses:	0,0 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	58,5 g	
dont sucres:	47,2 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,105 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Sel (NaCl):	0,3 mg
Minéraux - Sodium:	41,8 mg
Eau:	39,4 g

JELFIX RAPID APRICOT 15 EM

Numéro d'article:	10154173	Mise à jour :	26.08.2019

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
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	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	3 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.**

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	**Convient pour l'alimentation cœliaque:**	Oui
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	**Convient aux personnes intolérantes au lactose:**	Oui
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	**Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:**	Oui
Convient au régime végétalien:	Oui		

Convient au régime végétarien/végétalien sur base de la liste d'ingrédients, cette déclaration ne tient pas compte des contamination croisées potentielles pouvant survenir durant la fabrication.

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	3,6	3,3 - 3,9		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	250	100 - 400		TA.XT-plus P/25
Autres				
Brix:	62 deg	59 - 65 deg		Refractomètre 20 °C

JELFIX RAPID APRICOT 15 EM

Numéro d'article:	10154173	Mise à jour :	26.08.2019

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	**/ g**	1 000				
Enterobacteriaceae:	**/ g**	10				
Moisissures:	**/ g**	100				
Levures:	**/ g**	100				
Salmonella:	**/25 g**	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	5 - 20 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée, Conserver dans l'emballage fermé, Conserver l'emballage ouvert en endroit frais et sec, à consommer rapidement
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

JELFIX RAPID APRICOT 15 EM

Numéro d'article:	10154173	Mise à jour :	26.08.2019

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	15 kg	**Poids brut:**	15,457 kg	**Nombre de pièces:**	1 Pce

Palette

Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	11 Pce	**Couches:**	4 Pce	**UD par palette:**	44 Pce
Poids net:	660 kg	**Poids brut:**	705 kg	**Hauteur totale de palette:**	117,8 cm

Emballage primaire

Description:	Seau	**Matière:**	PP		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	374 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	255 mm				
Description:	Film	**Matière:**	PET, Alox-PET, CPP		
Quantité:	12,8000 G				
Largeur:	333 mm				

Code

		Date d'expiration:	JJMMAA	**Code du lot:**	Numéro de lot SAP
Autres codes:	HH:MM, Numéro de seau				

Emballage secondaire

Description:	Couvercle	**Matière:**	PP		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	73 g				
Couleur:	Jaune				
Hauteur:	21,5 mm				
Diamètre:	286 mm				
Description:	Etiquette	**Matière:**	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	5 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	110 mm				
Largeur:	110 mm				
Hauteur:	257,35 mm				

Code

		Date d'expiration:	JJMMAA	**Code du lot:**	Numéro de lot SAP
Nom:	Oui	**Fournisseur:**	Oui	**Code matière:**	Oui
Autres codes:	EAN 128				

Emballage tertiaire

Description:	Palette	**Matière:**	Bois		
Quantité:	1,0120 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Film étirable	**Matière:**	LLDPE		
Quantité:	0,5060 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	**Matière:**	Ondulé		
Quantité:	1,0120 PCE				
Poids:	463 g				
Surface:	0,94 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.190 mm				
Largeur:	790 mm				
Description:	Feuille	**Matière:**	HDPE		
Quantité:	1,0120 PCE				
Poids:	56 g				
Longueur:	1.400 mm				
Largeur:	1.500 mm				
Description:	Etiquette	**Matière:**	Papier		
Quantité:	2,0240 PCE				
Poids:	3,2012 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				

Code

		Date d'expiration:	JJMMAAAA	**Code du lot:**	Numéro de lot
Nom:	Oui	**Fournisseur:**	Oui	**Code matière:**	Oui
EAN:	Oui				
Autres codes:	SSCC				

JELFIX RAPID APRICOT 15 EM

Numéro d'article:	10154173	Mise à jour :	26.08.2019

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent			Remarques
Tamis:	Oui	**Maille:**	0,6 mm	
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		**Ø appareil de controle:**	1,5 mm	
Non ferreux:		**Ø appareil de controle:**	2,0 mm	
Inoxidable:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	
Inspection visuelle:	Non			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	21069098	

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.