

FICHE TECHNIQUE	
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com	
Mise à jour : 23.09.2019 Code EAN: 4017040887702	
Jelfix spray blond 13 KG BIB 21052	

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10154184
Société	Code article
CSM DEUTSCHLAND GMBH CSM BENELUX BV	4017040887702 21052

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Nappage à pulvériser, goût abricot
---	------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nappage à pulvériser, goût abricot

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général
Directement à partir du conteneur dans le pulvérisateur ou dans une poêle, faites chauffer et l'application dans ou sur la pâte.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Abricot	Odeur:	Abricot
Structure:	Visqueux	Couleur:	Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Sucre; Sirop de glucose; Gélifiant: Pectines, Gomme de caroube; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de potassium; Arôme; Conservateur: Sorbate de potassium; Colorant: Extrait de paprika, Caroténoïdes; Affermissant: Chlorure de calcium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	716 kJ (168 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:	41,1 g
dont sucres:	33,1 g
Fibres alimentaires:	0,7 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0823 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Sel (NaCl):	3,4 mg
Minéraux - Sodium:	32,9 mg
Eau:	57,2 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	2 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non
* Selon le Règlement (UE) n° 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:	14	9 - 19		Posthumus
Autres				
Brix:	42,5 deg	39,5 - 45,5 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article:	10154184	Mise à jour :	23.09.2019
-------------------	----------	---------------	------------

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

Numéro d'article:	10154184	Mise à jour :	23.09.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	13 kg	Poids brut:	13,422 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois				
UD par couche:	20 Pce	Couches:	3 Pce	UD par palette:	60 Pce
Poids net:	780 kg	Poids brut:	830 kg	Hauteur totale de palette:	109,2 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	LLDPE, EVOH		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	50 g				
Couleur:	Clair				
Largeur:	420 mm				
Hauteur:	480 mm				
Code					
Date de production:	Indice de fraîcheur	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot SAP
Autres codes:	HH:MM, Numéro de boîte				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	360 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	230 mm				
Largeur (extérieur):	188 mm				
Hauteur (extérieur):	310 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	DDMMYY	Code du lot:	Numéro de lot SAP
Autres codes:	EAN 128	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0200 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,5100 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	60,0000 PCE				
Poids:	3 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	170 mm				
Largeur:	240 mm				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0200 PCE				
Poids:	51,1 g				
Longueur:	1.400 mm				
Largeur:	1.500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0600 PCE				
Poids:	463 g				
Surface:	0,94 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.190 mm				
Largeur:	790 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0400 PCE				
Poids:	3,2012 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAAAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article:	10154184	Mise à jour :	23.09.2019
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille:	Remarques
	Oui	0,6 mm	
Détecteur de métal:	Non	Ø appareil de contrôle:	
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

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.