

FICHE TECHNIQUE		Mise à jour : 26.08.2019
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		
JELFIX SPRAY SPECIAL APRICOT JS102 13BIB		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10154162
Société	Code article
CSM BENELUX BV	5503

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Nappage prêt à l'emploi, à l'abricot
---	--------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nappage à pulvériser, à l'abricot

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général
Verser immédiatement sur la case dans le pulvérisateur. Chauffer la gelée à 80-85 ° C à la sortie de la buse.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Abricot	Odeur:	Abricot
Structure:	Liquide	Couleur:	Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Sucre; Sirop de glucose-fructose; Purée d'abricots 7,0%; Gélifiant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de potassium; Conservateur: Sorbate de potassium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	749 kJ	(176 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:	43,1 g	
dont sucres:	40,0 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	0,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0578 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Sel (NaCl):	3,6 mg
Minéraux - Sodium:	23,1 mg
Eau:	55,3 g

Numéro d'article:	10154162	Mise à jour :	26.08.2019
-------------------	----------	---------------	------------

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	4 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:	3,35	3,05 - 3,65		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	11 cm	7 - 15 cm		Bostwick 100ml / 1 min
Autres				
Brix:	45 deg	42 - 48 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article:	10154162	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

Numéro d'article:	10154162	Mise à jour :	26.08.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	13 kg	Poids brut:	13,422 kg
Palette		Nombre de pièces:	1 Pce
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	20 Pce	Couches:	3 Pce
Poids net:	780 kg	Poids brut:	830 kg
		UD par palette:	60 Pce
		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			
Autres codes:		Date d'expiration:	JJMMAA
HH:MM, Numéro de boîte		Code du lot:	Numéro de lot SAP
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:	JJMMAA
Autres codes:	EEAN 128	Fournisseur:	Oui
		Code du lot:	Numéro de lot SAP
		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
EEAN:	Oui	Fournisseur:	Oui
Autres codes:	SSCC	Code du lot:	Numéro de lot
		Code matière:	Oui

Numéro d'article:	10154162	Mise à jour :	26.08.2019
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	20085061	
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.