

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 26.09.2017
Code EAN: 8711495255760
8711495255760
5025183037969

FRUFFI FRAMBOISE 6 KG 25576

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article

10153791

Société

Code article

CSM FRANCE SAS

34208

CSM DEUTSCHLAND GMBH

8711495255760

CSM UNITED KINGDOM LTD

EYA

CSM BENELUX BV

25576

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Fourrage à la framboise

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fourrage à la framboise, prêt à l'emploi, stable au four et à la congélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

Condition physique:

Visqueux

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Appliquer en fourrage ou en garniture des pâtisseries avant ou après la cuisson.

Peut également être utilisé pour la réalisation de mousses.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Framboise

Odeur:

Framboise

Structure:

Visqueux

Couleur:

Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Framboises 70%; Sucre; Amidon modifié; Eau; Correcteur d'acidité: Acide citrique (E 330), Citrates de potassium (E 332); Arôme; Épaississant: Agar-agar (E 406); Conservateur: Sorbate de potassium (E 202); Affermissant: Chlorure de calcium (E 509).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	543 kJ	(128 kcal)
Matières grasses:	0,2 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	28,7 g	
dont sucres:	23,8 g	
Fibres alimentaires:	3,2 g	
Protéines:	0,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,027 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Sel (NaCl):	14,7 mg
Minéraux - Sodium:	10,7 mg
Eau:	66,5 g

Numéro d'article: 10153791	Mise à jour : 26.09.2017
----------------------------	--------------------------

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	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	1 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".			
Allergènes sur la liste LEDA			
Gluten	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	Non	Non	Non
uf	Non	Non	Oui
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Oui
Lait	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	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	Non	Non	Oui
Moutarde	Non	Non	Non
Sésame	Non	Non	Non
Sulfite	1 PPM	Non	Oui
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non
Lactose	Non	Oui	Oui
Cacao	Non	Oui	Oui
Glutamate (E 620 - E 625)	Non	Oui	Oui
Poulet	Non	Non	Non
Coriandre	Non	Non	Oui
Maïs	Oui	Oui	Oui
Légumineuses	Non	Oui	Oui
B uf	Non	Non	Non
Porc	Non	Non	Non
Carotte	Non	Oui	Oui

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'article: 10153791	Mise à jour : 26.09.2017
----------------------------	--------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher: Non	Convient pour l'alimentation c ☐ liaque: Oui	
Halal: Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose: Oui	
Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Oui	
Convient au régime végétarien (oeuf): Oui		
Convient au régime végétalien: Oui		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	3,1	2,8 - 3,4		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité: 20 °C:	1.250	750 - 1.750		TA.XT-plus P/100
Autres				
Brix:	32,5 deg	29,5 - 35,5 deg		Refractomètre 20 °C

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:	180 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: 10153791	Mise à jour : 26.09.2017
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6 kg	Poids brut:	6,228 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	20 Pce	Couches:	5 Pce	UD par palette:	100 Pce
Poids net:	600 kg	Poids brut:	648 kg	Hauteur totale de palette:	112,5 cm
Emballage primaire					
Description:	Seau	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	183 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	194 mm				
Diamètre du fond:	191 mm				
Description:	Film	Matière:	PET, PE		
Quantité:	0,9000 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:	35 g				
Couleur:	Rouge				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3 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		
Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui		
Nom:	Oui				
Autres codes:	EAN 128				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,5000 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	463 g				
Surface:	0,94 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.190 mm				
Largeur:	790 mm				
Description:	Feuille	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	56 g				
Longueur:	1.400 mm				
Largeur:	1.500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,2012 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Date d'expiration:	JJMMAAAA	Code du lot:	Numéro de lot		
Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui		
Nom:	Oui				
EAN:	Oui				
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article: 10153791	Mise à jour : 26.09.2017
----------------------------	--------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Non Oui	Maille	Remarques
Détecteur de métal:			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inspection visuelle:	Oui		IQF Fruit

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	20089949	
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.