

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 21.12.2023

MIROIR CHOCO BLANC M FR1005 4X2.75CRT

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article

10270130

Autres

Code EAN	8711495350380
Code CN (EU)	1806909091

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Glaçage au goût de chocolat blanc
--	-----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Glaçage thixotrope, au chocolat blanc, prêt à l'emploi, stable à la congélation / décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

Condition physique:	Visqueux
---------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Chauffer le produit jusqu'à 45 °C et le laisser refroidir à 35 – 38 °C avant application. Stable à la congélation / décongélation

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Chocolat blanc	Odeur:	Chocolat blanc
Structure:	Onctueux	Couleur:	Blanc cassé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Sirop de glucose-fructose; Sucre; Correcteur d'acidité: Citrates de calcium; Humectant: Glycérol; Chocolat Blanc 4,5% (Sirop de glucose-fructose; Beurre de cacao; Poudre de LAIT entier); Amidon Modifié; Gélatine de boeuf; Poudre de LAIT entier; Sel; Émulsifiant: Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Conservateur: Sorbate de potassium; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	993 kJ	(234 kca)
Matières grasses:	1,7 g	
dont acides gras saturés:	1,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	51,2 g	
dont sucres:	34,1 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	2,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,2531 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	236,5 mg
Minéraux - Sodium:	101,3 mg
Eau:	36,6 g

MIROIR CHOCO BLANC M FR1005 4X2.75CRT

Numéro d'article: 10270130 Mise à jour : 21.12.2023

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	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	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)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	5 PPM *	Oui	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: -.

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de 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):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Oui
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	6,0	5,5 - 6,5		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Rhéologie				
Autres				
Viscosité::		> 800		TA.XT-plus P/25
Autres				
Brix:	60 deg	57 - 63 deg		Refractomètre 20 °C

MIROIR CHOCO BLANC M FR1005 4X2.75CRT

Numéro d'article: 10270130 Mise à jour : 21.12.2023

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:	18 - 22 °C
Remarques:	À conserver dans un endroit sec et frais, emballage fermé. Après ouverture, à conserver à 4-6 °C et à utiliser de préférence dans les 7 jours.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	4 - 6 °C
Remarques:	Une fois l'emballage primaire ouvert, conserver à 4-6°C et utiliser de préférence le produit dans les 7 jours à condition que la durée de conservation ne soit pas dépassée. Une utilisation appropriée et un stockage à 4-6°C dans un environnement hygiénique est nécessaire. Nous vous conseillons de vérifier la couleur, l'odeur et le goût : en cas d'activité microbiologique, le produit est impropre à l'utilisation. La recommandation donnée concerne le produit dans son emballage d'origine, il est de la responsabilité du client de s'assurer que l'utilisation dans son application est appropriée. Votre confiance dans les recommandations énoncées ci-dessus est destinée à votre propre évaluation des risques. CSM n'acceptera aucune responsabilité pour les pertes de toute nature résultant de l'utilisation des recommandations.
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

MIROIR CHOCO BLANC M FR1005 4X2.75CRT

Numéro d'article: 10270130 Mise à jour : 21.12.2023

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	11 kg	Poids brut:	11,531 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	15 Pce	Couches:	5 Pce	UD par palette:	75 Pce
Poids net:	825 kg	Poids brut:	891 kg	Hauteur totale de palette:	159,0 cm
Emballage primaire					
Description:	Seau	Matière:	PP		
Quantité:	4,0000 PC				
Poids:	67 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	131 mm				
Description:	Flexible film	Matière:	PET, CPP		
Quantité:	44,4000 G				
Couleur:	Transparent, Bleu				
Longueur:	692 mm				
Largeur:	330 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	321 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	365 mm				
Largeur (extérieur):	200 mm				
Hauteur (extérieur):	288 mm				
Description:	Couvercle	Matière:	PP		
Quantité:	4,0000 PC				
Poids:	18 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	15 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PC				
Poids:	2,3085 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	90 mm				
Hauteur:	190 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PC				
Poids:	453 g				
Surface:	0,94 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.190 mm				
Largeur:	790 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,3000 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	56 g				
Longueur:	1.400 mm				
Largeur:	1.500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PC				
Poids:	2,18 g				
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				

MIROIR CHOCO BLANC M FR1005 4X2.75CRT

Numéro d'article: 10270130 Mise à jour : 21.12.2023

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent	Maille:	0,6 mm	Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:	Oui	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:	Non			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1806909091	
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.

Mise à jour : 21.12.2023
Changement: Déclaration des ingrédients