

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Mise à jour : 14.12.2021

MeisterMarken Grand Pâtissier Feuilletage

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10236994
Société	
	Code article
CSM BENELUX BV	29353
CSM ITALIA S.R.L.	801820
Autres	
Code EAN	8030141096541
Code CN (EU)	1517109010

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Matière grasse pour pâtes feuilletées
--	---------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse pour pâtes feuilletées

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Italie	Continent d'origine:	Europe (UE)
-----------------	--------	----------------------	-------------

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pas d'arrière-goût	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Émulsion	Couleur:	Typique
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matière grasse végétale: Palme; Eau; Huile végétale: Tournesol; CRÈME RECONSTITUÉE; Sel; BEURRE CONCENTRÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Arôme; Miel; Conservateur: Sorbate de potassium; Colorant: Caroténoïdes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.974 kJ	(723 kcal)
Matières grasses:	79,3 g	
dont acides gras saturés:	41,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	25,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	12,3 g	
Glucides:	1,5 g	
dont sucres:	1,1 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,495 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit		
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,5 g	
Sel (NaCl):	1.511,4 mg	
Minéraux - Sodium:	598,1 mg	
Eau:	16,8 g	

MeisterMarken Grand Pâtissier Feuilletage

Numéro d'article: 10236994	Mise à jour : 14.12.2021
----------------------------	--------------------------

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	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
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	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Non
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	0 PPM *	Non	Non
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.

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831154					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher:	Oui - certifié	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Oui
Halal:	Oui - certifié	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui		
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non		
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Tfa:		< 1 %		NGD-C74-1989
Acides gras libres:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Valeur de peroxyde:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
Teneurs				
Teneur en sel:		1,48 - 1,52 %		NGD-Da5-91

MeisterMarken Grand Pâtissier Feuilletage

Numéro d'article: 10236994	Mise à jour : 14.12.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION PHYSIQUE

Teneur en graisse solide	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Solides à 10 °C (N10):		53 - 59 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 20 °C (N20):		37 - 42 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 30 °C (N30):		20 - 25 %		NGD-Db 10-1989
Solides à 35 °C (N35):		< 19 %		NGD-Db 10-1989

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Moisissures:	/ g	100				ISO 7954
Levures:	/ g	100				ISO 7954

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	187 Jrs
Température de stockage:	14 - 16 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 15 °C

MeisterMarken Grand Pâtissier Feuilletage

Numéro d'article: 10236994	Mise à jour : 14.12.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,35 kg	Nombre de pièces:	5 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	11 Pce	UD par palette:	77 Pce
UD par couche:	7 Pce	Poids brut:	821,95 kg	Hauteur totale de palette:	136,50 cm
Poids net:	770 kg				
Emballage primaire					
Description:	Enveloppe	Matière:	Aluminium, Papier, PE		
Quantité:	5,0000 PCE				
Poids:	24,1 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	480 mm				
Largeur:	650 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	LAJJJ
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	0,0022 KG				
Largeur:	50 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	210 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	404 mm				
Largeur (extérieur):	306 mm				
Hauteur (extérieur):	111 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	LAJJJ
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	21.500 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0347 KG				
Poids:	500 g				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	360 g				
Longueur:	800 mm				
Largeur:	1.200 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	2,85 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	130 mm				
Hauteur:	210 mm				

MeisterMarken Grand Pâtissier Feuilletage

Numéro d'article: 10236994 Mise à jour : 14.12.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique			
Salubrité alimentaire / HACCP:	Acidification, Pasteurisation		
Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Non Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal: Ferreux: Non ferreux: Inoxidable:	Non	Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle:	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Non		
Description processus			
Acidification			
Description processus			
Pasteurisation			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1517109010	
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 : 14.12.2021
Changement: Information Légale