

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Mise à jour : 02.01.2024

### Marguerite Royal Chocolat 4 x 2,5kg

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

##### Numéro d'article

CSM numéro d'article **10169068**

##### Autres

Code EAN 3040409301497  
Code CN (EU) 18069090

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Glaçage au chocolat

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

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

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Pays-Bas

Condition physique: Visqueux

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Conseil général

Utilisation sur surface plane : Prélever directement du seau et détendre délicatement pour ne pas incorporer.  
Utilisation sur surface bombée : Chauffer à 35-40°C, puis glacer votre entremets.  
Pour une tenue parfaite, passer immédiatement au grand froid (-18°C) après glaçage +/- 15 min.

#### INFORMATION SENSORIELLE

|                   |          |                 |          |
|-------------------|----------|-----------------|----------|
| <b>Goût:</b>      | Chocolat | <b>Odeur:</b>   | Chocolat |
| <b>Structure:</b> | Onctueux | <b>Couleur:</b> | Marron   |

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sirop de glucose-fructose; Eau; Chocolat 10% (Poudre de cacao; Sirop de glucose-fructose; Pâte de cacao; Sucre; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithine de SOJA); Sucre; Humectant: Glycérol; Amidon Modifié; Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide lactique; Conservateur: Sorbate de potassium; Sel; Affermissant: Chlorure de calcium.

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

##### Pour 100 grammes de produit

|   |          |           |
|---|----------|-----------|
| <b>Énergie:</b>                         | 1.075 kJ | (254 kca) |
| <b>Matières grasses:</b>                | 1,9 g    |           |
| <b>dont acides gras saturés:</b>        | 1,2 g    |           |
| <b>dont acides gras mono-insaturés:</b> | 0,6 g    |           |
| <b>dont acides gras poly-insaturés:</b> | 0,1 g    |           |
| <b>Glucides:</b>                        | 58,8 g   |           |
| <b>dont sucres:</b>                     | 43,4 g   |           |
| <b>Fibres alimentaires:</b>             | 1,9 g    |           |
| <b>Protéines:</b>                       | 1,2 g    |           |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>                  | 0,1159 g |           |

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

##### Pour 100 grammes de produit

|   |         |
|---|---------|
| <b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>                       | 0,0 g   |
| <b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>     | 0,0 g   |
| <b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b> | 0,0 g   |
| <b>Sel (NaCl):</b>  | 51,4 mg |
| <b>Minéraux - Sodium:</b>   | 46,4 mg |
| <b>Eau:</b>   | 35,3 g  |

# Marguerite Royal Chocolat 4 x 2,5kg

Numéro d'article: 10169068 Mise à jour : 02.01.2024

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène  | Présent |                     |       |
|--|---------|---------------------|-------|
|  | produit | ligne de production | usine |
| <b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>  |         |                     |       |
| 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   | Oui     | Oui                 | Oui   |
| Lait et produits dérivés (dont lactose)                                      | Non     | 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 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: -.

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

|   |                |  |     |
|---|----------------|--|-----|
| Casher:                                     | Oui - certifié | Convient pour l'alimentation cœliaque:                             | Oui |
| Halal:                                      | Oui - certifié | 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 (lait):       | Oui            |  |     |
| Convient au régime végétarien (oeuf):       | Oui            |  |     |
| Convient au régime vegan:                   | Oui            |  |     |

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

## INFORMATION CHIMIQUE

|     | Cible | Intervalle  | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|-----|-------|-------------|----------------|----------------------|
| pH  |       |             |                |                      |
| pH: | 5,35  | 5,05 - 5,65 |                | pH-mètre             |

## INFORMATION PHYSIQUE

|                         | Cible  | Intervalle      | Valeur typique | Méthode / Remarques:  |
|-------------------------|--------|-----------------|----------------|-----------------------|
| <b>Rhéologie</b>        |        |                 |                |                       |
| <b>Autres</b>           |        |                 |                |                       |
| Viscosité: 20 °C:       | 17.500 | 10.000 - 25.000 |                | Brookfield spindle 93 |
| <b>Autres</b>           |        |                 |                |                       |
| Brix:                   | 63 deg | 60 - 66 deg     |                | Refractomètre 20 °C   |
| Activité de l'eau (ae): |        | < 0,9           |                |                       |

# Marguerite Royal Chocolat 4 x 2,5kg

Numéro d'article: 10169068

Mise à jour :

02.01.2024

## 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.<br>Nous vous conseillons de vérifier la couleur, l'odeur et le goût : en cas d'activité microbologique, 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   |

# Marguerite Royal Chocolat 4 x 2,5kg

Numéro d'article: 10169068 Mise à jour : 02.01.2024

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution        |               |                           |           |                                   |               |
|------------------------------|---------------|---------------------------|-----------|-----------------------------------|---------------|
| <b>Poids net:</b>            | 10 kg         | <b>Poids brut:</b>        | 10,520 kg | <b>Nombre de pièces:</b>          | 4 Pce         |
| Palette                      |               |                           |           |                                   |               |
| <b>Type de palette:</b>      | Palette Euro  | <b>Couches:</b>           | 8 Pce     | <b>UD par palette:</b>            | 48 Pce        |
| <b>UD par couche:</b>        | 6 Pce         | <b>Poids brut:</b>        | 525 kg    | <b>Hauteur totale de palette:</b> | 133,4 cm      |
| <b>Poids net:</b>            | 480 kg        |                           |           |                                   |               |
| Emballage primaire           |               |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Seau          | <b>Matière:</b>           | PP        |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 4,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 67 g          |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc         |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur:</b>              | 131 mm        |                           |           |                                   |               |
| Emballage secondaire         |               |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Boîte         | <b>Matière:</b>           | Ondulé    |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 324 g         |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc         |                           |           |                                   |               |
| <b>Longueur (extérieur):</b> | 358 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur (extérieur):</b>  | 358 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur (extérieur):</b>  | 148 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Couvercle     | <b>Matière:</b>           | PP        |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 4,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 17 g          |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc         |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur:</b>              | 10 mm         |                           |           |                                   |               |
| <b>Diamètre:</b>             | 172 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Étiquette     | <b>Matière:</b>           | Papier    |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 4,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 2,3085 g      |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc         |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 90 mm         |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur:</b>              | 190 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Étiquette     | <b>Matière:</b>           | Papier    |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 0,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 2,18 g        |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 148 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur:</b>              | 210 mm        |                           |           |                                   |               |
| Emballage tertiaire          |               |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Feuille       | <b>Matière:</b>           | Ondulé    |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 2,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 453 g         |                           |           |                                   |               |
| <b>Surface:</b>              | 0,94 m²       |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Marron        |                           |           |                                   |               |
| <b>Longueur:</b>             | 1.190 mm      |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 790 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Palette       | <b>Matière:</b>           | Bois      |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 16,91 kg      |                           |           |                                   |               |
| <b>Longueur:</b>             | 1.200 mm      |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 800 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Hauteur:</b>              | 145 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Film étirable | <b>Matière:</b>           | LDPE      |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 0,5760 KG     |                           |           |                                   |               |
| <b>Couleur:</b>              | Transparent   |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 500 mm        |                           |           |                                   |               |
| <b>Description:</b>          | Feuille       | <b>Matière:</b>           | LDPE      |                                   |               |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PC     |                           |           |                                   |               |
| <b>Poids:</b>                | 56 g          |                           |           |                                   |               |
| <b>Longueur:</b>             | 1.400 mm      |                           |           |                                   |               |
| <b>Largeur:</b>              | 1.500 mm      |                           |           |                                   |               |
| Code                         |               |                           |           |                                   |               |
| <b>Nom:</b>                  | Oui           | <b>Date d'expiration:</b> | JJMMAAA   | <b>Code du lot:</b>               | Numéro de lot |
| <b>EAN:</b>                  | Oui           | <b>Fournisseur:</b>       | Oui       | <b>Code matière:</b>              | Oui           |
| <b>Autres codes:</b>         | SSCC          |                           |           |                                   |               |

# Marguerite Royal Chocolat 4 x 2,5kg

Numéro d'article: 10169068 Mise à jour : 02.01.2024

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

### Risques physiques - système de contrôle spécifique

|                      | Présent |                         |        | Remarques |
|----------------------|---------|-------------------------|--------|-----------|
| Tamis:               | Oui     | Maille:                 | 0,6 mm |           |
| Détecteur de métal:  | Oui     | Ø appareil de contrôle: | 1,5 mm |           |
| Ferreux:             |         | Ø appareil de contrôle: | 2,0 mm |           |
| Non ferreux:         |         | Ø appareil de contrôle: | 3,0 mm |           |
| Inoxidable:          |         |                         |        |           |
| Inspection visuelle: | Non     |                         |        |           |

## INFORMATION LÉGALE

### Numérotage international des ingrédients

| Type         | Nombre         | Remarques |
|--------------|----------------|-----------|
| Code CN (EU) | 18069090       |           |
| ITF14        | 18436015918020 |           |

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 : 02.01.2024  
Changement: Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après ouverture