

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 23.07.2024

Debco Pâtissière Instant 4 x 5kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article

10058158

Autres

Code EAN

5413321208225

Code CN (EU)

2106909843

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

France

Continent d'origine:

Europe (UE)

Condition physique:

Poudre

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

Dosage:

Remarques:

400g /L d'eau

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Vanille, Lait

Odeur:

Goût beurre, Vanille

Aspect visuel:

Poudre fine

Couleur:

Blanc

Structure:

Poudre fine, Liquide

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon Modifié; Poudre de LAIT écrémé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Matière grasse végétale: Coco; LACTOSE; Gélifiant: Carraghénanes, Alginate de sodium; Affermissant: Sulfate de calcium, Diphosphates; Conservateur: Sorbate de potassium; Arôme; Sel; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.698 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	4,0 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	84,6 g	
dont sucres:	61,3 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6908 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
Cholestérol:	17,5 ppm
Sel (NaCl):	594,9 mg
Minéraux - Sodium:	276,4 mg
Eau:	2,7 g

Debco Pâtissière Instant 4 x 5kg

Numéro d'article: 10058158 Mise à jour : 23.07.2024

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	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
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	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
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	Oui
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 *	Non	Non
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: GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE.

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):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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 PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Couleur				
Couleur:	L	76 - 82		Minolta CR410
Couleur:	a	-5 - 1		Minolta CR410
Couleur:	b	43 - 49		Minolta CR410
Autres				
Résistance à la compression:	59	50 - 68		TAXT2

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				AES 10/03-09/00

Debco Pâtissière Instant 4 x 5kg

Numéro d'article:	10058158	Mise à jour :	23.07.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	9 Mois
Conseil de stockage:	Après ouverture, bien refermer l'emballage après chaque utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver à température ambiante.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

Debco Pâtissière Instant 4 x 5kg

Numéro d'article:	10058158	Mise à jour :	23.07.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	20 kg	Poids brut:	21 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	4 Pce	UD par palette:	32 Pce
Poids net:	640 kg	Poids brut:	698 kg	Hauteur totale de palette:	170,2 cm
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	Nylon, LDPE		
Quantité:	0,1020 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	680 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PC				
Poids:	2,4948 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	2,4948 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	555 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	388 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	1,24 kg				
Longueur (intérieur):	1.190 mm				
Longueur (extérieur):	1.198 mm				
Largeur (intérieur):	790 mm				
Largeur (extérieur):	798 mm				
Hauteur (intérieur):	360 mm				
Hauteur (extérieur):	376 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,6400 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	358 g				
Surface:	0,96 m²				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				

Debco Pâtissière Instant 4 x 5kg

Numéro d'article:

10058158

Mise à jour :

23.07.2024

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent	Maille:	2 mm	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	Ø appareil de	1,5 mm	
Ferreux:		contrôle:		
Non ferreux:		Ø appareil de	2 mm	
Inoxidable:		contrôle:		
		Ø appareil de	2,5 mm	
		contrôle:		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2106909843	
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 :

23.07.2024

Changement:

Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)