

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 13.03.2024

Debco Croute 10kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article

10058177

Autres

Code EAN

3040409260046

Code CN (EU)

1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Préparation en poudre pour pâte à foncer, brisée ou sablée

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour pâtes de type: à foncer, sablées ou brisées. Incompatible avec l'appellation "pâtisserie pur beurre".

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: Mélanger 1000g du mix + 50g d'eau + 200g d'oeufs

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Sucré, Farine

Odeur:

Vanille

Aspect visuel:

Poudre

Couleur:

Crème

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Sucre; Matière grasse végétale: Noix de coco totalement hydrogénée; Sirop de glucose; Amidon Modifié; Stabilisant: Gomme guar, Triphosphates; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Protéine de LAIT; Sel; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.027 kJ	(484 kcal)
Matières grasses:	21,5 g	
dont acides gras saturés:	20,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,2 g	
Glucides:	65,2 g	
dont sucres:	23,1 g	
Fibres alimentaires:	2,9 g	
Protéines:	5,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8771 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Cholestérol:	0,0 ppm
Sel (NaCl):	502,2 mg
Minéraux - Sodium:	350,9 mg
Eau:	2,3 g

Debco Croute 10kg

Numéro d'article: 10058177 Mise à jour : 13.03.2024

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	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	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	1 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: 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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				NF EN ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Moississures:	/ g	5 000				NF V08-036
Levures:	/ g	1 000				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				AES 10/03-09/00

Debco Croute 10kg

Numéro d'article: 10058177 Mise à jour : 13.03.2024

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:	6 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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,1 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	6 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	48 Pce
Poids net:	480 kg	Poids brut:	511 kg	Hauteur totale de palette:	103 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	96,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	350 mm				
Hauteur:	600 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:	1,0000 PC				
Poids:	2,4948 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 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:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				

Debco Croute 10kg

Numéro d'article:

10058177

Mise à jour :

13.03.2024

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	

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 :

13.03.2024

Changement:

Information nutritionnelle