

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 02.07.2019
Code EAN: 4017040027832
4017040027832

DEBCO SILSA 4 X 2,5 KG PO MB**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10236838
Société	Code article
CSM BENELUX BV	02783
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040027832

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Margarine pour garnitures, pâtes fines et mousse marquée
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Margarine pour crèmes et pâtes battues.
Margarine végétale facile à utiliser dans plusieurs applications.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Bloc rectangulaire solide		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Pour un usage professionnel uniquement.
Recette standard
Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre	Odeur:	Beurre
Aspect visuel:	Bloc rectangulaire solide	Plasticité:	Léger, crémeux
Structure:	Onctueux	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matières grasses végétales: Palme, Palme totalement hydrogénée, Coco; Huile de colza; Eau; Émulsifiant: Lécithine; Sel; Conservateur: Sorbate de potassium; Arôme; Correcteur d'acidité: Acide lactique; Colorant: Caroténoïdes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	3.229 kJ	(786 kcal)
Matières grasses:	87,3 g	
dont acides gras saturés:	45,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	31,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	10,6 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,207 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Sel (NaCl):	211,1 mg
Minéraux - Sodium:	82,8 mg
Eau:	12,5 g

Numéro d'article: 10236838	Mise à jour : 02.07.2019
----------------------------	--------------------------

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	Oui
Blé	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	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	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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 Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

Type: Palmiste 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 Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Convient au régime végétarien/végétalien sur base de la liste d'ingrédients, cette déclaration ne tient pas compte des contamination croisées potentielles pouvant survenir durant la fabrication.

Numéro d'article:	10236838	Mise à jour :	02.07.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Teneur en graisse:	87 %	> 86,5 %		DGF K-I 2a (84)
Tfa:		< 2 %		AOCS Ce 1-62 / ISO 5508

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en graisse solide				
Solides à 20 °C (N20):	24 %	21 - 27 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 30 °C (N30):	8 %	5 - 11 %		AOCS Cd 16b-93
Solides à 35 °C (N35):	5 %	2 - 8 %		AOCS Cd 16b-93

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Moisissures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonella:	/25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	140 Jrs
Température de stockage:	14 - 16 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	13 - 17 °C

Numéro d'article: 10236838	Mise à jour : 02.07.2019
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,241 kg
Palette		Nombre de pièces: 4 Pce	
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	12 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	840 kg	UD par palette:	84 Pce
Emballage primaire			
Description:	Enveloppe	Matière:	Étain, LDPE, Papier
Quantité:	4,000 PCE		
Poids:	15 g		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,000 PCE		
Poids:	187 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	311 mm		
Largeur (extérieur):	226 mm		
Hauteur (extérieur):	180 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Carton
Quantité:	2 PCE		
Poids:	280 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	1,000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,5460 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2 PCE		
Poids:	0,87 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	210 mm		
Hauteur:	148 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 2,00 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	
Rayons-X:	Non		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	15171090	
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.