

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Mise à jour :

07.01.2022

Ulmer Spatz Volufresh Duo

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10220513
Société	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Code article
CSM BENELUX BV	4017040021496 02149
Autres	
Code EAN	4017040021496
Code CN (EU)	2106909843

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Améliorant de cuisson pour pâtes levées, pour pains courants.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pour un usage professionnel uniquement., Pain
Améliorant de cuisson pour pâtes levées, pour pains courants.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Température d'utilisation optimale:	
20 - 25 °C	
Instructions de préparation	
Dosage:	2 - 3 % pour farine

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Malt, Sucré	Odeur:	Malt
Aspect visuel:	Pâte	Couleur:	Gris, Brun clair
Structure:	Ferme		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de palme; Sucre; Dextrose; Huile de colza; LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; FARINE DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes: Exo- α -amylase maltogénique, Alpha amylase, Hémicellulase.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	3.000 kJ	(726 kcal)
Matières grasses:	67,2 g	
dont acides gras saturés:	34,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	24,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	7,3 g	
Glucides:	28,8 g	
dont sucres:	23,4 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	1,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0312 g	

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Numéro d'article: 10220513	Mise à jour : 07.01.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,6 g
Sel (NaCl):	21,9 mg
Minéraux - Sodium:	12,5 mg
Eau:	1,9 g

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	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Epeautre	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)	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	Oui	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	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, LAIT / LACTOSE.			
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-831156					

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Numéro d'article: 10220513	Mise à jour : 07.01.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				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	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 Jrs
Température de stockage:	16 - 20 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	16 - 20 °C

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Numéro d'article: 10220513	Mise à jour : 07.01.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	15,000 kg	Poids brut:	15,446 kg
Remarques:	5 x 3 kg	Nombre de pièces:	5 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce
UD par couche:	6 Pce	UD par palette:	48 Pce
Poids net:	720 kg	Poids brut:	767 kg
		Hauteur totale de palette:	114,5 cm
Emballage primaire			
Description:	Enveloppe	Matière:	Aluminium, Plastique, Papier
Quantité:	5,0000 PCE		
Poids:	16 g		
Largeur:	404 mm		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes: Indice de fraîcheur, Temps de production, Compteur			
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	365,54 g		
Longueur (extérieur):	434 mm		
Largeur (extérieur):	327 mm		
Hauteur (extérieur):	125 mm		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes: Indice de fraîcheur, Temps de production, Numéro de carte			
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Carton
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	280 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	1,000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,5040 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,6 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	210 mm		
Hauteur:	148,5 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm

Ulmer Spatz Volufresh Duo

Numéro d'article: 10220513 Mise à jour : 07.01.2022

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2106909843	
EAN13	4017040221490	CU EAN code

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 : 07.01.2022
Changement: Information sur les allergènes