



# FICHE TECHNIQUE

## DATA SHEET

## DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 28/12/2023 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-060636-WARMTEX-14-132-02-01

### IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	060636
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	WarmTex - N° 31
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Amidon de maïs Corn starch Maisstärke

### DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Epaississant à chaud pour préparation sucrée ou salée de type crème ou sauce  
Gelling agent in cooking for sweet or savoury preparation like cream or sauce  
Geliermittel beim Kochen für süße oder herzhaft Zubereitungen wie Sahne oder Sauce.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.  
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.  
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :  
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

### DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étrangers.  
Aspect : poudre. Couleur : blanc.  
Odors-taste : none. No strange odors or taste.  
Aspect : powder. Colour : white.  
Geruch-Geschmack : keiner. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.  
Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß.

EAN / UC

3614680606369

### COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : amidon de maïs.

Ingredient(s) : corn starch.

Zutat(en) : Maisstärke.

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

800 g

Produit fabriqué aux Pays-Bas et conditionné en France. / Manufactured in the Netherlands and packaged in France. / Herrgestellt in the Niederlande und verpackt in Frankreich

**CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN**

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion 18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.  
Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.  
Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE**

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	10 - 14 %
pH	5,50 - 7,50
Viscosité / Viscosity / Viskosität	500 - 800 Cps (50°C, RVA)

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 200/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 200/g
Escherichia coli	< 10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence/25g

**DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION**

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1491 KJ / 356 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Dont acides gras trans / Of which trans fats	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	89 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	0 g
Sel / Salt / Salz	0,1 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

**ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN**

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X

Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
<b>ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN</b>	

Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

\*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

#### INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Amidon de maïs: origine UE  
Corn starch : EU origin  
Maisstärke : EU Herkunft

#### MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISSUNG

- Disperser à froid dans la préparation.
- Porter à ébullition 1 à 2 minutes en mélangeant vigoureusement.

- Dispersed cold in the preparation.
- Bring to a boil 1 to 2 minutes, stirring vigorously.

- Kalt in der Zubereitung auflösen.
- Zum Sieden bringen und kräftig umrühren.

**Dosage recommandé :** 2 – 5%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

**Recommended dosage:** 2 – 5%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

**Empfohlene Dosierung:** 2 – 5%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

**Commentaire / Limites :** améliore la tenue à la cuisson par rapport aux amidons conventionnels (amidon de maïs ou fécule pomme de terre).

Déclaratif «clean» car amidon de maïs. Attention, la teneur en extrait sec (sucre, fibres ...) ou en matière grasse de la recette peuvent impacter l'hydratation de l'amidon et donc retarder le développement de sa fonctionnalité voire la réduire tout simplement. Dans ce cas, il faudra envisager de revoir l'ordre d'incorporation des ingrédients en favorisant la mise en oeuvre de l'amidon à froid avec la part aqueuse de la recette.

**Comment / Limitations:** improves cooking performance compared to conventional starches (corn starch or potato starch). "clean" label because of the corn starch. "Top tip": the dry extract content (sugar, fibre, etc.) or fat content of the recipe can impact the hydration of the starch and therefore delay the development of its functionality or even simply reduce it. In this case, it will be necessary to consider reviewing the order in which the ingredients are incorporated by encouraging the use of cold starch with the liquid part of the recipe.

**Kommentar / Einschränkungen:** Hier wird die Struktur im Gegensatz zu anderen herkömmlichen Stärken (Maisstärke, Kartoffelstärke) verbessert. Außerdem macht dieses Produkt keine Schwierigkeiten bei der Deklaration. Achtung, die Feuchtigkeit der Stärke kann durch Trockenextrakte (z.B. Zucker, Faser,...) und Fettgehalter der anderen Zutaten beeinflusst werden. Dies könnte die verkleisternde Wirkung und Funktion der Stärke beeinflussen und verringern. In diesem Fall wäre es besser, die Zugabereihenfolge der Zutaten zu ändern. Die Stärke sollte dann kalt in einer wässrigen Zutat des Rezepts aufgelöst werden.

#### CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

**GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE**

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.  
In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.  
Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

**GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE**

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.  
Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.  
Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.  
They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.  
Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

**GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE**

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Réglementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.  
We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.  
Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

**CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT**

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

*Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.*