

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour :

04.08.2025

Marguerite Croquant Pistache 4kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article

10063177

Autres

Code EAN

3040409002394

Code CN (EU)

2106909849

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâte au chocolat blanc (45%) avec de la pistache (9%) et des brisures de crêpes (24%).

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâte au chocolat blanc avec de la pistache et des brisures de crêpes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

France

Continent d'origine:

Europe (UE)

Condition physique:

Pâte

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Pistache, Gâteau

Odeur:

Pistache

Aspect visuel:

Pâte

Couleur:

Vert clair

Structure:

Fortement visqueux

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chocolat Blanc (45%) (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de LAIT entier; LACTOSÉRUM en poudre; LACTOSE; Matière grasse LAITIÈRE anhydre; Émulsifiant: Lécithine; Arôme naturel de vanille); Brisures de crêpes (24%) (Farine de BLÉ; Sucre; BEURRE concentré; Poudre de LAIT écrémé; Malt d'ORGE; Sel); Huile végétale: Tournesol; PISTACHE (9,0%); Arôme naturel; Sel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.486 kJ	(597 kcal)
Matières grasses:	41,0 g	
dont acides gras saturés:	12,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	17,8 g	
Glucides:	51,4 g	
dont sucres:	42,6 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4202 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	405,3 mg
Minéraux - Sodium:	168,1 mg
Eau:	0,1 g

Marguerite Croquant Pistache 4kg

Numéro d'article: 10063177 Mise à jour : 04.08.2025

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	Oui
Orge	Oui	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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	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	Oui	Oui	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: FRUITS À COQUE, ŒUF, SOJA.

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

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	20 000				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

Marguerite Croquant Pistache 4kg

Numéro d'article:

10063177

Mise à jour :

04.08.2025

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 365 Jrs

Température de stockage: < 25 °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 25°C.

Remarques: Ce produit peut présenter une précipitation ou une stratification des graisses en raison des changements de température. C'est un phénomène normal. Veuillez le chauffer légèrement et bien mélanger avant utilisation.

Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)

Durée de conservation: 8 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: < 25 °C

Marguerite Croquant Pistache 4kg

Numéro d'article: 10063177 Mise à jour : 04.08.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4 kg	Poids brut:	4,2 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	18 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette:	108 Pce
Poids net:	432 kg	Poids brut:	479 kg	Hauteur totale de palette:	108 cm
Emballage primaire					
Description:	Seau	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	158 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	156 mm				
Description:	Couvercle	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	33 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	12 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:	2,0493 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	115 mm				
Hauteur:	180 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PC				
Poids:	358 g				
Surface:	0,96 m²				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,4000 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Godet	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	34 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	121 mm				
Description:	Couvercle	Matière:	PP		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	9,0 g				
Couleur:	Blanc				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25.000 g				
Couleur:	Brun clair, Bleu				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				

Marguerite Croquant Pistache 4kg

Numéro d'article: 10063177 Mise à jour : 04.08.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	2106909849	
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 : 04.08.2025
Changement: Déclaration des ingrédients