

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 01.07.2022
Code EAN: 3040409580762
3040409580762
5413321580765

CP INSTANT 25 KG PO MB

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10058076
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	58076
CSM BENELUX BV	58076
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321580765

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour crème pâtissière à froid. Contient de la matière grasse végétale.
--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Poudre		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid. Contient de la matière grasse végétale.
Instructions de préparation	
Dosage:	40 % Eau

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille, Lait	Odeur:	Lait, Vanille
Aspect visuel:	Poudre fine	Couleur:	Crème, Blanc
Structure:	Poudre fine		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		50
Amidon modifié	E 1414	30
Poudre de lait entier		8
Poudre de lait écrémé		8
Matières grasses végétales		2
	Palmiste	< 1
	Coco	< 1
	Palmiste totalement hydrogénée	< 1
Stabilisant		1
	Acétate de calcium	E 263 < 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Phosphates de sodium	E 339 < 1
Sirop de glucose		< 1
Emulsifiant		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472a < 1
Protéine de lait		< 1
Sel		< 1
Colorant		< 1
	Caroténoïdes	E 160a < 1
Arôme		< 1
	contient du lait	

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Matières grasses végétales: Palmiste, Huile de coco, Palmiste totalement hydrogénée; Stabilisant: Acétate de calcium, Diphosphates, Phosphates de sodium; Sirop de glucose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Colorant: Caroténoïdes; Arôme (CONTIENT DU LAIT).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.699 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	4,2 g	
dont acides gras saturés:	3,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	85,5 g	
dont sucres:	58,8 g	
Fibres alimentaires:	0,1 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9872 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Sel (NaCl):	313,9 mg
Minéraux - Sodium:	394,9 mg
Eau:	2,4 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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	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	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	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	3 PPM *	Oui	Oui
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: Gluten, Œuf, Fruits à coque.

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.

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

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-845733					
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-845733					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, œuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (œuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétalien:	Non		
<i>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.</i>			

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Couleur				
Couleur:	L	80 - 86		Minolta CR410
Couleur:	a	-4 - 0		Minolta CR410
Couleur:	b	41 - 47		Minolta CR410
Autres				
Résistance à la compression:	70	59 - 81		TAXT2

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				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

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., Consommer rapidement après ouverture.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

Numéro d'article:	10058076	Mise à jour :	01.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	3 Pce	Couches:	10 Pce
Poids net:	750 kg	Poids brut:	780,1 kg
		UD par palette:	30 Pce
		Hauteur totale de palette:	164,4 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	165,4 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	350 mm		
Hauteur:	950 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
		Code matière:	Oui
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	33,3333 PCE		
Poids:	1 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	140 mm		
Hauteur:	180 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Quantité:	1,0000 PCE		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	3 mm
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm
Remarques			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	21069098	
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.