

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 24.08.2020

CAKE-GENOIS 15 KG

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10152436
Société	Code article
CSM BENELUX BV	23851
Autres	
Code CN (EU)	19012000
Code CN (EU)	19012000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Demi-produit pour la préparation de plaque de cake
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mix de confiserie
Mélange en forme de poudre pour la préparation de pâtes à cake de type génois.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard
Toutes sortes de cakes.
Recette de base:
CAKE GENOIS: 1000 grammes
Oeufs: 500 grammes
Margarine (MIRA / TRIO CREME) / Beurre: 500 grammes

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Vanille	Odeur:	Vanille
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Jaune
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; FARINE DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; AMIDON DE BLÉ; FARINE DE SOJA; Sel; Maltodextrine; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Émulsifiant: Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium; Épaississant: Gomme Xanthane; Stabilisant: Diphosphates; Arôme vanille; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.555 kJ	(366 kcal)
Matières grasses:	1,2 g	
dont acides gras saturés:	0,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,3 g	
Glucides:	82,9 g	
dont sucres:	49,6 g	
dont amidon:	32,9 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,5360 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Protéines dont protéines animales:	0,1 g
Sel (NaCl):	500,0 mg
Minéraux - Sodium:	614,4 mg
Eau:	6,1 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	Non	Non	Non
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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	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	Non
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	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: ŒUF.

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

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

Numéro d'article: 10152436	Mise à jour : 24.08.2020
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	50.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	500	100			ISO 7402
Moisissures:	/ g	100	50			ISO 7954
Levures:	/ g	5 000	1.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	5 000	500			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	182 Jrs
Température de stockage:	14 - 21 °C
Conseil de stockage:	Au frais, Eviter le contact avec des produits à odeur forte
Conditions de transport	
Température de transport:	14 - 21 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	15 kg	Poids brut:	15,2 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	5 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	525 kg	Poids brut:	557 kg
		UD par palette:	35 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier
Dimensions:	630 x 450 x 100 mm		
Poids:	165 g		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA
EAN:	Non	Fournisseur:	Oui
		Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 99		
Poids:	25.000 g		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	2 mm
		Remarques	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19012000	
Code CN (EU)	19012000	
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 :	24.08.2020
Changement:	Déclaration des ingrédients