

# FICHE D'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 25.09.2017  
Code EAN: 5413321238512

## CAKE-GENOIS 15 KG

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
CSM numéro d'article	<b>10152436</b>
<b>Société</b>	
CSM BENELUX BV	23851
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321238512

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Demi-produit pour la préparation de plaque de cake
---	--

### FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	Origine	Pays d'origine <small>Abréviations selon ISO 3166</small>
Sucre		Betterave	L'Union européenne
Farine de blé		Froment	FR/DE/GB/NL
Poudre à Lever			
	Diphosphates (E 450)	E 450	
	Carbonates de sodium (E 500)	E 500	GB
Amidon de blé		Froment	L'Union européenne
Farine de soja		Soja	
Sel			L'Union européenne
Poudre de lait écrémé		Lait de vache	L'Union européenne
Maltodextrine			L'Union européenne
Émulsifiant			
	Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471)	E 471	
	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras (E 477)	E 477	
	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472b)	E 472b	
Épaississant			
	Gomme Xanthane (E 415)	E 415	AT
Colorant			
	Rocou (E 160b)	E 160b	
	Riboflavines (E 101)	E 101	
Arôme vanille			

### DÉCLARATION

L'origine variétale et/ou géographique de ce produit tel qu'elle est indiquée dans ce document peut être sujet à de légères modifications ponctuelles. Ceci étant dû à une décision de notre fournisseur ou au fait que ce document ne saurait tenir compte des modifications ultérieures à sa date d'édition. Dans la base de données (SAPRM) les spécifications des matières premières sont cependant toujours à jour et remplissent ainsi la fonction de source de référence unique. Ces changements sont dans la plupart des cas insignifiants et n'influenceront pas la formulation ou la déclaration d'ingrédients du produit fini. Si les changements transmis par notre fournisseur influent sur la Qualité (incluant Casher, Halal, OGM, Végétalien, Végétarien et le traitement ionisant), la sécurité alimentaire ou le statut juridique de cet ingrédient, ces derniers seront immédiatement répercutés, l'impact sur le produit fini sera déterminé et les clients en seront informés. Dans les cas où l'information la plus récente est nécessaire, durant des exercices de traçabilité par exemple, CSM utilise systématiquement sa base de données. Elle contient les informations les plus récentes disponibles à date.