

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 03.06.2025

Debco Cake Genoïs 15kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article

10152436

Autres

Code EAN

5404031238510

Code CN (EU)

1901200000

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 génoïs.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

Condition physique:

Poudre

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.552 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:	83,0 g	
dont sucres:	49,7 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,5000 g	

Debco Cake Genois 15kg

Numéro d'article:

10152436

Mise à jour :

03.06.2025

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
Cholestérol:	0,0 ppm
Protéines dont protéines animales:	0,2 g
Sel (NaCl):	500,0 mg
Minéraux - Sodium:	614,4 mg
Minéraux - Calcium:	0,0 mg
Eau:	5,5 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
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	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.

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

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 vegan	Non		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Matières sèches:	95 %			

Debco Cake Genoïs 15kg

Numéro d'article: 10152436 Mise à jour : 03.06.2025

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	50.000			ISO 4833
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	UD par palette:	35 Pce
Poids net:	525 kg	Poids brut:	557 kg	Hauteur totale de palette:	85 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier		
Dimensions:	630x450x100 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:	1200x800x99 mm				
Poids:	25.000 g				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	2,5 mm
		Remarques	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	03.06.2025
Changement:	Formulation