

## FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com

Mise à jour : 23.01.2024

## Debco Sablé Breton mix 15kg

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

## Numéro d'article

CSM numéro d'article

10152639

## Autres

Code CN (EU)

1901200000

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée  
alimentaire:

Demi-produit pour la préparation de pâte sablé

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Mix de confiserie

Mélange en forme de poudre pour la préparation de pâte sablé.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

Condition physique:

Poudre

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Application

Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle.

## Recette standard

Recette:

Sablé breton mix: 5000 g

Margarine (DEBCO DEB - TRIO CAKE/WALS): ± 2000 g

Oeufs: ± 200 g

## INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Sucré, Vanille

Odeur: Vanille

Aspect visuel: Poudre

Couleur: Blanc

Structure: Poudre fluide

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Sucre; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Sel; Dextrose; Fructose; Arôme (contient du LAIT).

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

## Pour 100 grammes de produit

|                                  |          |           |
|----------------------------------|----------|-----------|
| Énergie:                         | 1.527 kJ | (360 kca) |
| Matières grasses:                | 0,6 g    |           |
| dont acides gras saturés:        | 0,1 g    |           |
| dont acides gras mono-insaturés: | 0,1 g    |           |
| dont acides gras poly-insaturés: | 0,2 g    |           |
| Glucides:                        | 80,8 g   |           |
| dont sucres:                     | 39,5 g   |           |
| dont amidon:                     | 41,3 g   |           |
| Fibres alimentaires:             | 1,2 g    |           |
| Protéines:                       | 7,1 g    |           |
| Sel (Na x 2,5):                  | 0,8300 g |           |

# Debco Sablé Breton mix 15kg

Numéro d'article: 10152639 Mise à jour : 23.01.2024

## 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  |
| Sel (NaCl):                                                    | 830,0 mg |
| Minéraux - Sodium:                                             | 332,0 mg |
| Minéraux - Calcium:                                            | 0,0 mg   |
| Eau:                                                           | 9,2 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                                                     | Non     | 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, 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.

## DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste

Modèle chaîne d'approvisionnement:

## 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 |                                                                    |     |

# Debco Sablé Breton mix 15kg

Numéro d'article: 10152639 Mise à jour : 23.01.2024

## INFORMATION CHIMIQUE

|                  | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|------------------|-------|------------|----------------|----------------------|
| <b>Teneurs</b>   |       |            |                |                      |
| Matières sèches: | 91 %  |            |                |                      |

## 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

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>Conditions de stockage</b>  |                   |
| Date de durabilité minimale:   | 273 Jrs           |
| Température de stockage:       | 14 - 21 °C        |
| Conseil de stockage:           | Au frais, Inodore |
| <b>Conditions de transport</b> |                   |
| Température de transport:      | 14 - 21 °C        |

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

|                              |                |                    |         |                            |          |
|------------------------------|----------------|--------------------|---------|----------------------------|----------|
| <b>Unité de distribution</b> |                |                    |         |                            |          |
| Poids net:                   | 15 kg          | Poids brut:        | 15,2 kg | Nombre de pièces:          | 1 Pce    |
| <b>Palette</b>               |                |                    |         |                            |          |
| Type de palette:             | Palette Euro   |                    |         |                            |          |
| UD par couche:               | 5 Pce          | Couches:           | 10 Pce  | UD par palette:            | 50 Pce   |
| Poids net:                   | 750 kg         | Poids brut:        | 785 kg  | Hauteur totale de palette: | 104,5 cm |
| Remarques:                   | 4 x 7 + 2      |                    |         |                            |          |
| <b>Emballage primaire</b>    |                |                    |         |                            |          |
| Description:                 | Sac            | Matière:           | Papier  |                            |          |
| Dimensions:                  | 630x450x100 mm |                    |         |                            |          |
| Poids:                       | 200 g          |                    |         |                            |          |
| <b>Code</b>                  |                |                    |         |                            |          |
| Nom:                         | Oui            | Date d'expiration: | JJMMAA  |                            |          |
| EAN:                         | Non            | Fournisseur:       | Oui     | Code matière:              | Oui      |
| <b>Emballage tertiaire</b>   |                |                    |         |                            |          |
| Description:                 | Palette        | Matière:           | Bois    |                            |          |
| Dimensions:                  | 1200x800x99 mm |                    |         |                            |          |
| Poids:                       | 25.000 g       |                    |         |                            |          |

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

|                                                           |                |         |      |
|-----------------------------------------------------------|----------------|---------|------|
| <b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b> |                |         |      |
| Tamis:                                                    | Présent<br>Oui | Maille: | 2 mm |
| Remarques                                                 |                |         |      |

## INFORMATION LÉGALE

|                                                                            |            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| <b>Numérotage international des ingrédients</b>                            |            |           |
| 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 :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 23.01.2024                                                                                                      |
| Changement:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Information sur l'emballage - Palettisation, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières) |