

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 22.10.2019
		Code EAN: 4017040028037 4017040028037
DELFA CN31 BIB 10 KG		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10237300
Société	Code article
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040028037
CSM BENELUX BV	02803

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Matière grasse anhydre pour biscuiterie, confiserie, chocolaterie
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Graisse anhydre texturisée
Graisse plastifiée, végétale, surtout développée pour des applications dans la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie. Basse teneur d'acides gras trans.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Bloc rectangulaire solide		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Pour un usage professionnel uniquement.
Recette standard
Uniquement disponible dans la boulangerie et/ou la cuisine professionnelle.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Neutre, sans arrière goût	Odeur:	Sans odeur, neutre
Aspect visuel:	Bloc rectangulaire solide	Plasticité:	Dur
Structure:	Onctueux	Couleur:	Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile de coco totalement hydrogénée.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Matières grasses:	100,0 g	
dont acides gras saturés:	99,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
dont amidon:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,000 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	1,0 g
Cholestérol:	5,0 ppm
Glucides dont sucrose:	0,0 g
Glucides dont fructose:	0,0 g
Protéines dont protéines de lait:	0,0 g
Protéines dont protéines de lactosérum:	0,0 g
Protéines dont protéines de soja:	0,0 g
Protéines dont caséines:	0,0 g
Protéines dont protéines animales:	0,0 g
Sel (NaCl):	0,0 mg
Minéraux - Sodium:	0,0 mg
Minéraux - Fer:	0,1 mg
Vitamines - Vitamine A (Rétinol):	0,0 µg
Vitamines - Vitamine B1(Thiamine):	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B2 (Riboflavine):	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B3 (Niacine):	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B5 (a. pantothénique):	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B6:	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B7 (H) (Biotine):	0,0 µg
Vitamines - Vitamine B9 (acide folique):	0,0 mg
Vitamines - Vitamine B12:	0,0 µg
Vitamines - Vitamine C:	0,0 mg
Vitamines - Vitamine D:	0,0 µg
Alcool	0,0 g
Eau:	0,0 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	Non	Oui
Blé	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	Oui
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: -.

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:	10237300	Mise à jour :	22.10.2019
-------------------	----------	---------------	------------

DURABILITÉ

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

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.

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Matières grasses				
Teneur en graisse:	100 %	> 99,92 %		
Tfa:		< 2 %		

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en graisse solide				
Solides à 10 °C (N10):	90 %	87 - 93 %	90 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 15 °C (N15):	81 %	78 - 84 %	81 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 20 °C (N20):	58 %	55 - 61 %	58 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 25 °C (N25):	19 %	17 - 21 %	19 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 30 °C (N30):	4,5 %	2,5 - 6,5 %	4,5 %	AOCS Cd 16b-93
Solides à 35 °C (N35):	2 %	0 - 4 %	2 %	AOCS Cd 16b-93

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Moisissures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Salmonella:	/25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 Jrs
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	13 - 17 °C

Numéro d'article:	10237300	Mise à jour :	22.10.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,385 kg
Palette		Nombre de pièces:	1 Pce
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	9 Pce	Couches:	8 Pce
Poids net:	720 kg	Poids brut:	768 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	135,8 cm
Emballage primaire			
Description:	Flexible film	Matière:	HDPE
Quantité:	0,0222 KG		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	415 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1 PCE		
Poids:	348 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	389 mm		
Largeur (extérieur):	253 mm		
Hauteur (extérieur):	152 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,5040 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2 PCE		
Poids:	0,87 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	210 mm		
Hauteur:	148 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille	Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:	Oui	Ø appareil de controle:	3,0 mm
Non ferreux:		Ø appareil de controle:	3,0 mm
Inoxidable:		Ø appareil de controle:	3,0 mm

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	15179099	
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.