

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour : 22.05.2025

Delfia CN 31 10kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article

10237300

Autres

Code EAN 4017040028037

Code CN (EU) 1517909990

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

Aspect visuel: Bloc rectangulaire solide

Structure: Onctueux

Odeur: Sans odeur, neutre

Plasticité: Dur

Couleur: Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile de coco totalement hydrogénée.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Energie:	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	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	1,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	1,0 g
Cholestérol:	5,0 ppm
Sel (NaCl):	0,0 mg
Minéraux - Sodium:	0,0 mg
Eau:	0,0 g

Delfia CN 31 10kg

Numéro d'article: 10237300 Mise à jour : 22.05.2025

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
Froment khorasan	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	Non	Non
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	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: -.

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: Ce produit ne contient pas d'huile de palme/palmiste ni de dérivés de celle-ci

Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION CHIMIQUE

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

Delfia CN 31 10kg

Numéro d'article: 10237300 Mise à jour : 22.05.2025

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,4 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	720 kg	Poids brut:	772 kg	Hauteur totale de palette:	136 cm
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	HDPE		
Quantité:	0,0240 KG				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	405 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	340 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:	4,0000 PC				
Poids:	2,74 g				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				

Delfia CN 31 10kg

Numéro d'article:	10237300	Mise à jour :	22.05.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille:	2 mm
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		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)	1517909990	

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 :	22.05.2025
Changement:	Information Sur L'Emballage