

FICHE TECHNIQUE

CSM Ingredients
www.csmingredients.com

Mise à jour :

06.02.2025

Volu Deb Traditional PO MB

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article

10118688

Autres

Code EAN

5413321288807

Code CN (EU)

1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Améliorant pour pains

DESCRIPTION DU PRODUIT

Adjuvant pour toutes les sortes de pains croquants, panification traditionnelle

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Continent d'origine:

Europe (UE)

Condition physique:

Poudre

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

Instructions de préparation

Dosage:

1 - 4 % pour farine

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Sucré

Odeur:

Comme de la farine, Légèrement acide

Aspect visuel:

Poudre

Couleur:

Beige clair

Structure:

Poudre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de SOJA; Extrait d'ORGE malté; Huile de colza; Levain de SEIGLE déshydraté; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.738 kJ	(413 kcal)
Matières grasses:	12,9 g	
dont acides gras saturés:	9,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,8 g	
Glucides:	59,9 g	
dont sucres:	15,4 g	
Fibres alimentaires:	4,3 g	
Protéines:	10,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0160 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Cholestérol:	3,6 ppm
Sel (NaCl):	8,5 mg
Minéraux - Sodium:	6,4 mg
Eau:	10,4 g

Volu Deb Traditional PO MB

Numéro d'article: 10118688 Mise à jour : 06.02.2025

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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, LAIT / LACTOSE.

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: Huile de palme Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

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): Oui Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non
 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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

Volu Deb Traditional PO MB

Numéro d'article:	10118688	Mise à jour :	06.02.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,165 kg		
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800				
UD par couche:	3 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	30 Pce
Poids net:	750 kg	Poids brut:	780 kg	Hauteur totale de palette:	154,4 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	165,4 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	350 mm				
Hauteur:	950 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	4,28 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	210 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	552 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,3900 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Feuille	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	53,75 g				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.200 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PC				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

Volu Deb Traditional PO MB

Numéro d'article: 10118688 Mise à jour : 06.02.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent Oui	Maille:	3 mm	Remarques
Filtres:	Non			
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	
Rayons-X:	Non			

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 : 06.02.2025
Changement: Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Information Sur L'Emballage