

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 03.11.2020
Waldkorn® Céréales Anciennes		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10215784
Société	Code article
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7112067
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019912
CSM GLOBAL	10215784
CSM BENELUX BV	19912
CSM ITALIA S.R.L.	19912
Autres	
Code EAN	4017040019912
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mixte pain
--	------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mix pour pain avec sel pour la fabrication de pain complet multicéréales avec céréales anciennes (Engrain, Amidonnier).

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Dosage:	50 % De farine totale/ mix
Remarques:	Ajouter de la farine de blé entier.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fort, Malt	Odeur:	Malt, Grillé
Aspect visuel:	Poudre contenant des céréales et graines	Couleur:	Marron, Gris
Structure:	Poudre		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

CÉRÉALES ANCIENNES(20%) (BLÉ ENGRAIN (6,6); BLÉ AMIDONNIER (6,6%); FARINE DE BLÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER (6,6%)); FARINE DE BLÉ ENTIER (18%); FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE (18%); Graines (Millet; Graines de lin; Graines de tournesol); GLUTEN DE BLÉ; Sucre; Fibres de betterave; Sel de mer; Huile de colza; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Cassonade; Miel destiné à l'industrie; LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.550 kJ	(369 kcal)
Matières grasses:	9,7 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
Glucides:	48,9 g	
dont sucres:	8,0 g	
Protéines:	15,6 g	
Sel (Na x 2,5):	3,305 g	

Numéro d'article:	10215784	Mise à jour :	03.11.2020
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Oui	Oui	Oui
Kamut	Non	Oui	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	Non	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	Oui	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° 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, SÉSAME, LAIT / LACTOSE.			

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 au régime vegan:	Non

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:	/ g	100				ISO 16649
Moississures:	/ 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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 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

Numéro d'article:	10215784	Mise à jour :	03.11.2020
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	15 kg	Poids brut:	15,12 kg
Emballage primaire		Nombre de pièces:	1 Pce
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			

INFORMATION LÉGALE

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.
