



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 1

## FICHE TECHNIQUE

PREPARATION EN POUDRE  
POUR CREME PATISSIERE  
ELABOREE A FROID  
CONTIENT DE LA MATIERE GRASSE VEGETALE

Réf BEF : 029883

Date de création :

Date de mise à jour : 07/07/2015

Téléchargement : 03/10/19

### CONSEIL À L'UTILISATEUR

**Dosage:**

**Remarques:** 400g de préparation pour crème pâtissière à froid BACK EUROP, 1 litre d'eau froide.

### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Vanille, Crémeux	<b>Odeur:</b>	Vanille
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Structure:</b>	Poudre fine		

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon modifié; **Poudre de lait entier**; Matières grasses végétales: Noix de coco, Palmiste, Palmiste totalement hydrogénée; **Poudre de lait écrémé**; Stabilisant: Acétate de calcium (E 263), Diphosphates (E 450), Phosphates de sodium (E 339); Sirop de glucose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471), Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472a); **Protéine de lait**; Sel; Arôme; Arôme ( **contient du lait**); Colorant: Caroténoïdes (E 160a).

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.743 kJ	(412 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	5,3 g	
dont acides gras saturés:	4,6 g	
<b>Glucides:</b>	88,4 g	
dont sucres:	63,1 g	
<b>Protéines:</b>	2,1 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,780 g	

### INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	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	Non	Non
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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	4 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: Gluten, Œuf, Fruits à coque.

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.

### INFORMATION BIOLOGIQUE

**Biologique:** Non  
**Numéro d'organisme de contrôle:**  
**Origine (UE / Non-UE):**



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 1

**FICHE TECHNIQUE****PREPARATION EN POUDRE  
POUR CREME PATISSIERE  
ELABOREE A FROID  
CONTIENT DE LA MATIERE GRASSE VEGETALE**

Réf BEF : 029883

Date de création :

Date de mise à jour : 07/07/2015

**DURABILITÉ**

Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
-------	----------	---------	-------	------------------------------------	--------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Casher:	Non
Halal:	Oui - non certifié
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>COULEUR</b>				
Couleur:	L	78 - 84		Minolta CR410
Couleur:	a	-5 - -1		Minolta CR410
Couleur:	b	41 - 45		Minolta CR410
<b>Autres</b>				

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10.000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Durée de conservation:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	26,75 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE		
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		

**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.