



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

CONSEIL À L'UTILISATEUR

Dosage:

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

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille, Crémeux	Odeur:	Vanille
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc
Structure:	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

Énergie:	1.743 kJ	(412 kcal)
Matières grasses:	5,3 g	
dont acides gras saturés:	4,6 g	
Glucides:	88,4 g	
dont sucres:	63,1 g	
Protéines:	2,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,780 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	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:
COULEUR				
Couleur:	L	78 - 84		Minolta CR410
Couleur:	a	-5 - -1		Minolta CR410
Couleur:	b	41 - 45		Minolta CR410
Autres				

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

Conditions de stockage	
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

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