

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 19.06.2020
DEBCO ICE VANILLE 4x5 KG UNIPRO		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10058173
Société	Code article
CSM FRANCE SAS	10483
CSM BENELUX BV	20856
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321208560
Autres	
Code EAN	5413321208560
Code CN (EU)	19012000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour glaces au goût vanille
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour glaces au goût vanille. Ne donne pas droit à l'appellation "glace à la vanille" et encore moins "crème glacée à la vanille".

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Poudre		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Pour un usage professionnel uniquement.	
Dosage:	
Remarques:	350g / L de lait

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Lait, Vanille	Odeur:	Lait, Vanille
Aspect visuel:	Poudre fine	Couleur:	Jaune clair
Structure:	Poudre fine		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Matière grasse végétale: Noix de coco totalement hydrogénée; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Sirop de glucose; Amidon modifié; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; PROTÉINE DE LAIT; Épaississant: Gomme de guar, Cellulose; Sel; Arôme; Colorant: Caroténoïdes, Riboflavines, Gélatine de boeuf; Stabilisant: Polyphosphate sodique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	2.050 kJ	(488 kcal)
Matières grasses:	19,0 g	
dont acides gras saturés:	18,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	75,8 g	
dont sucres:	68,5 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	3,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,435 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Sel (NaCl):	153,3 mg
Minéraux - Sodium:	174,0 mg
Eau:	0,7 g

Numéro d'article:	10058173	Mise à jour :	19.06.2020
-------------------	----------	---------------	------------

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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
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	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	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	Oui
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	7 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
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, GLUTEN, 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 DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétalien:	Non		

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
Moississures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

Numéro d'article:	10058173	Mise à jour :	19.06.2020
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	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.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	20 kg	Poids brut:	21,4 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	5 Pce	UD par palette:	40 Pce
Poids net:	800 kg	Poids brut:	880 kg	Hauteur totale de palette:	208,4 cm
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	Nylon, LDPE		
Quantité:	0,1020 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	680 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	550 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	388 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	140 mm				
Hauteur:	180 mm				
Quantité:	0,0002 PCE				
Quantité:	0,0021 KG				
Couleur:	Transparent				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,2500 PCE				
Poids:	310 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	Film	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,2500 PCE				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	1.600 mm				
Largeur:	1.400 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,8000 KG				
Largeur:	500 mm				

Numéro d'article:	10058173	Mise à jour :	19.06.2020
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	2 mm
Détecteur de métal:	Oui	Ø appareil de contrôle:	1,5 mm
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	
Remarques			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19012000	
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 :	19.06.2020
Changement:	Salubrité alimentaire / HACCP