

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 28.06.2019
Code EAN: 7640108383938

PLT Tourana Rapid**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

CSM numéro d'article **10237499**

Société Code article

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8563

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Graisse végétale non hydrogénée, pour pâtes feuilletées

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse végétale

Numéro d'article Pistor: 18671 Graisse végétale, non hydrogénée en plaques de 2 kg, idéal pour la confection rationnelle de pâte feuilletée selon la méthode allemande ainsi que les pâtes tourées, sucrées, pâtes danois

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

PLT TOURANA Rapid devrait être utilisée tempérée, c'est à dire entre 18-22°C. La détrempe des pâtes feuilletées devrait être un peu plus tendre qu'avec de la margarine. Le poids pour enchâsser peut être réduit d'environ 15%.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Neutre, sans arrière goût, Typique
Structure: Homogène
Odeur: Neutre, Typique, Pas d'arrière-goût
Plasticité: Plastiquement
Couleur: Légèrement jaunâtre-blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles et matières grasses végétales: Palme, Colza.

INFORMATION NUTRITIONNELLE**Pour 100 grammes de produit**

Énergie: 3.700 kJ (900 kcal)
Matières grasses: 100,0 g
dont acides gras saturés: 46,0 g
Glucides: 0,0 g
dont sucres: 0,0 g
Protéines: 0,0 g
Sel (Na x 2,5): 0,0000 g

Numéro d'article: 10237499 Mise à jour : 28.06.2019

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	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	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	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 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: -.

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

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-848660

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime végétalien: Oui

Convient au régime végétarien/végétalien sur base de la liste d'ingrédients, cette déclaration ne tient pas compte des contamination croisées potentielles pouvant survenir durant la fabrication.

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				

Numéro d'article:	10237499	Mise à jour :	28.06.2019
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point:				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Coliformes:	/ g	Non détectable				SLMB
E. coli:	/ g	Non détectable				SLMB
Moisissures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Salmonella:	/25 g	Non détectable				SLMB

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	210 Jrs
Température de stockage:	10 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 65 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,4 kg
		Nombre de pièces:	5 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
