

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour :	26.07.2019
Code EAN:	7640108381002

PLT Grand'Or Pâtisserie


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10163611
Société	Code article
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8516

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Margarine végétale non hydrogénée pour crèmes, masses battues, tresses, pâtes sablées et sucrées
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Margarine pour cake et pâtes levées

Numéro D'article Pistor: 4755
Margarine végétale, non hydrogene, à l'arôme de beurre prononcé et durable grâce à de fines perles à l'arôme de beurre. Pour la fabrication de masses battues, pâtes sucrées, brisées, sablées, levées et pâte à tresse.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	
Pays d'origine:	Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
PLT GRAND'OR Pâtisserie devrait traiter chez 20-24°C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			2 coupés à 5 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Non rance, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Surface lisse	Couleur:	Légèrement jaunâtre-blanc
Structure:	Homogène, Court, Crémeux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matière grasse végétale: Palme; Noix de coco; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de tournesol, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide lactique; ARÔME (CONTIENT DU LAIT). Sel;

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.960 kJ (720 kcal)
Matières grasses:	80,0 g
dont acides gras saturés:	52,0 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0500 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	
Blé	Non	Oui	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Épeautre	Non	Non	
Kamut	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Non	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	
Amande	Non	Non	
Noisette	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	
Sésame et produits dérivés	Non	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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.

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 ODAIOU 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					
Type:	Palmiste	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: Non

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: 10163611	Mise à jour : 26.07.2019
-----------------------------------	---------------------------------

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	100 000	10.000			SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			SLMB
E. coli:	/ g	100	10			SLMB
Moisissures:	/ g	1 000	100			SLMB
Levures:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			SLMB
Salmonella:	/25 g	Non détectable				SLMB

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
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:	10,190 kg
		Nombre de pièces:	2 Pce
Emballage primaire			
Description:	Emballage	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Enroulement	Matière:	Carton non couché
Description:	Feuille extensible		

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>
