

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 15.01.2019  
Code EAN: 7640108381323

### DELISSIO Crème sandwich avec moutarde


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
CSM numéro d'article	<b>10163421</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8604

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	55% de matière grasse à tartiner avec 28% de moutarde
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Préparation des grasses vegetales

trois-quarts margarine végétale avec de la moutarde (28%), non hydrogénée, pour la confection de sandwichs

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
------------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
idéal pour la préparation de sandwichs ou possibilité de la battre

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	2 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Aromatique, Non rance, Pas d'arrière-goût	<b>Odeur:</b>	Aromatique, Peu de moutarde, Non rance, Pas d'arrière-goût
<b>Aspect visuel:</b>	Crémeux	<b>Couleur:</b>	Jaunâtre, Brunâtre
<b>Structure:</b>	Homogène, Crémeux, Tartinable		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile végétale: Colza; MOUTARDE(28%) (Eau; GRAINES DE MOUTARDE; Vinaigre; Sel; Sucre; Epices); Eau; Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras.

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
<b>Énergie:</b>	2.106 kJ (512 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	55,0 g
dont acides gras saturés:	12,0 g
<b>Glucides:</b>	1,2 g
dont sucres:	0,4 g
<b>Protéines:</b>	1,6 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	1,0000 g

Numéro d'article: 10163421

Mise à jour : 15.01.2019

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Non	Oui	
Blé	Non	Oui	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Épeautre	Non	Non	
Kamut	Non	Non	
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	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	
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Oui	Oui	
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: Lait / Lactose, Gluten.			

## 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.

## INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

## 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.info](http://www.rspo.info).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); 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: 10163421	Mise à jour : 15.01.2019
----------------------------	--------------------------

## INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneur en graisse solide</b>				
Solides à 20 °C (N20):	8 %	5 - 11 %		NMR
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:	150 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Remarques:	Stockage approprié en dessous de 10°C

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2 kg	Poids brut:	2,100 kg
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Seau	Matière:	PP
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>			
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Palette		

## 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.