

FICHE TECHNIQUE

Date de création : 05/01/2017

Date de révision : 29/03/2017



CREME A CHAUD EXTRA UNL

Définition : Préparation poudre prête à l'emploi pour la réalisation d'une crème pâtissière.

INFORMATION PRODUIT

- ✓ Dénomination légale : préparation pour crème pâtissière
- ✓ Origine du produit : France

LISTE D'INGREDIENTS

Amidon modifié, Amidon de maïs (SULFITES), Arôme (SULFITES), Colorants : riboflavine et rocou - Quantité de sulfites : 14,7 ppm

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- ✓ Couleur : Blanc crème
- ✓ Aspect / Texture : crémeuse
- ✓ Odeur : Neutre
- ✓ Saveur : Vanille

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ✓ Microorganismes aérobies à 30°C : < 10 000 / g
- ✓ Coliformes à 30°C : < 50/g
- ✓ E-Coli : < 1/g
- ✓ Levures : < 100/g
- ✓ Moisissures : < 100/g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100 g)

- ✓ Valeur énergétique : 1517 KJ / 357 Kcal
- ✓ Matières grasses : 0,1g Dont acides gras saturés : 0g
- ✓ Glucides : 88,7 g Dont sucres : 0,11 g
- ✓ Protéines : 0,3 g
- ✓ Sel : 0,02 g

INFORMATIONS ALLERGENES

ALLERGENES			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Risque de contamination croisée
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS		X	Risque de contamination croisée
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	Risque de contamination croisée
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	Risque de contamination croisée
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)		X	Amidon de maïs et arôme : 14,7 ppm (< 10 ppm après remise en œuvre de la préparation)

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

Code	Produit	EAN	Poids	Palletisation
26111	Crème à chaud extra	3700788301814	Seau 1kg	Pal bois perdu 100/120 300kg + rouleau box 6 cartons par couche
26110			Sac 5kg	Pal Europe 80/120 810kg + rouleau box 6 cartons par couche
26112		3700788301791	Sac 10kg	Pal Europe 80/120 840kg + rouleau box 6 cartons par couche
31403			Sac 25kg	Pal Europe 80/120 825kg + rouleau box 3 cartons par couche

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un local sec et frais.

DDM : 12 mois.

SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- ✓ Statut OGM : Conforme à la réglementation européenne CE N°1829/2003 et N°1830/2003.
- ✓ Traitement par ionisation : Produit non ionisé / non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.
- ✓ Contaminants pesticides : Conforme à la réglementation CE N°396/2005 et 178/2006.
- ✓ Contaminants métaux lourds : Conforme à la réglementation CE N°1881/2006 et à ses modifications.
- ✓ Emballage : Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.