

**FICHE TECHNIQUE**

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



Mise à jour : 22.09.2020

**Pane Luciane 20%****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	<b>10104857</b>
Société	
Société	Code article
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040187253
CSM POLSKA SP. Z O.O.	151090
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8409
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7112002
CSM GLOBAL	10104857
CSM AUSTRIA GMBH	4017040187253
CN	S11000002
Autres	
Code EAN	4017040187253
Code CN (EU)	1901200000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémix prêt à l'emploi
--	------------------------

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Prémix avec de l'huile naturelle pour baguettes et spécialités méditerranéennes
---

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Instructions de préparation	
Dosage:	20 %
Remarques:	2 kg Pane Luciane + 8 kg farine de blé

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Méditerranéen, Herbes aromatiques	<b>Odeur:</b>	Herbes aromatiques (méditerranéennes)
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Beige
<b>Structure:</b>	Poudre		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ; Stabilisant: Gomme de guar; GLUTEN DE BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Lécithine; Huile d'olive extra vierge; Correcteur d'acidité: Diphosphates; Huile de palme; Herbes; Extrait d'herbes; Epices; FARINE DE MALT D'ORGE; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.
--

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.386 kJ (328 kcal)
Matières grasses:	5,6 g
dont acides gras saturés:	1,1 g
Glucides:	54,2 g
dont sucres:	2,9 g
Protéines:	11,8 g
Sel (Na x 2,5):	10,481 g

Numéro d'article:	10104857	Mise à jour :	22.09.2020
-------------------	----------	---------------	------------

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	Non	Oui	Oui
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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME.

## 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

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

*La mention "Convient au régime végétalien" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.*

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10104857	<b>Mise à jour :</b> 22.09.2020
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	25 kg	<b>Poids brut:</b>	25,161 kg
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	Papier, HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			

**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>
---