



CREME PATISSIERE A CHAUD (BC-W) AROME VANILLE

Description du produit : La crème pâtissière en poudre est un mélange complet pour la préparation d'une excellente crème .c'est une poudre blanche et fluide avec laquelle l'ajout de sucre et de lait est suffisant pour obtenir une crème pâtissière onctueuse. La crème pâtissière peut être utilisée directement en pâtisserie. Un produit sans colorant peut être produit sur demande

Données chimiques

| Paramètre | Valeurs CIBLES | VALEURS MAX. | Méthodes |
|------------------|----------------|--------------|-------------------|
| Matières grasses | 0.1% | — | Fil 1D 1996 |
| protéines | 1.1% | — | Dumas leco |
| Hydrate de C. | 86.2% | — | Calculassions |
| humidité | 12.4% | — | Fil 26 |
| Cendres | 0.2% | — | 2hrs 530 °C |
| PH | 6.6% | — | — |
| Fibre | 0.3% | — | — |

Données physique

| Paramètres | Valeurs indicatives | Méthodes |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Couleurs | Blanc-crème | Références propres |
| Gout | frais | Références propres |
| filtration | Disc A, disc B max | ADPI |
| Solubilité | 1,25 ml max | ADPI |
| — | — | — |
| — | — | — |

Données microbiologique

| types | Valeurs moyennes | Valeurs max. | méthodes |
|---------------------------------------|------------------|----------------|----------------|
| Flore aérobie mésophile totale /g | 10.000 | <50.000 | FIL 100B |
| Levures et moisissures/g | <50 | <100 | FIL 94B |
| Staphylococcus/g (n=5,c=2,m=10,M=100) | 50 | <100 | FIL 60A |
| Salmonelles/25g (n=5,c=0) | absent | absent | FIL 93B |
| Enterobacteriaceae/g (n=5,c=0) | <10 | 10 | ISO 7402 |
| — | — | — | — |
| — | — | — | — |

Données nutritionnelles

| Types (g/100g) sur le produit | Valeurs indicatives | Méthodes |
|-------------------------------------|---------------------|---------------|
| Valeur énergétique g/100g (KJ/kcal) | 1463/350 | calcul |
| Protides | 1.1 | calcul |
| Glucides | 86 | calcul |
| Di-saccharides | — | calcul |
| Poly-saccharides | — | calcul |
| Lipides. | 0.1 | calcul |
| Acides gras saturés | — | calcul |
| Acides gras insaturés | — | calcul |
| Acides gras Trans | — | calcul |
| Cholestérol | — | calcul |
| Fibre alimentaires | 0.3 | calcul |
| Sodium | — | calcul |
| Magnésium | — | calcul |
| Potassium | 0.3 | calcul |
| Calcium | — | calcul |

ingrédients

Amidon de maïs, farine, arômes vanille, colorants (E102-110-122)

Remarque importante

Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles ne sont ni un certificat de qualité, ni un certificat d'analyse. Ce produit est conforme à la norme 2007/61/CE et au codex standard 207- 1999

L'utilisation alimentaire de ce produit pouvant varier d'un pays à l'autre, la législation locale en vigueur devra être consultée.

Ce produit peut être utilisé dans la production d'alimentaire infantile intérieure à 6 mois uniquement sous la responsabilité de producteur de formulateur final qui a vérifié tous les paramètres de qualité avant production

Agents allergènes

Selon la directive Ec2000 13 et EC 2003 00

Agent 1 2 3

1=présent dans le produit comme ingrédient
2=présent dans l'usine et utilisé sur la même de production avant et après un nettoyage à sec
3=partage le même hall de stockage.

+ = présent, - = absent, = pas d'information

| | | | |
|---|---|---|---|
| Protéines de lait | - | + | + |
| Produits laitiers et dérivés | - | + | + |
| Œufs et produit dérivés | - | - | - |
| Protéines de soja et dérivés | - | - | - |
| Huile de soja | - | - | - |
| Céréales contenant gluten et produits dérivés : | | | |
| -blé et épeautre | + | + | + |
| -seigle | - | - | - |
| -orge | - | - | - |
| -avoine | - | - | - |
| -sarrasin | - | - | - |
| -kamut | - | - | - |
| -souches hybridées de ces céréales | - | - | - |
| Crustacés, mollusque et dérivés | - | - | - |
| Maïs | + | + | + |
| Riz | - | - | - |
| Cacao | - | - | - |
| Levure | - | - | - |
| Légume secs | - | - | - |
| Noix et produits dérivés | - | - | - |
| Arachides et produits dérivés | - | - | - |
| Sésame et produits dérivés | - | - | - |
| Moutarde et produits dérivés | - | - | - |
| Cannelle | - | - | - |
| Vanilline | + | + | + |
| Coriandre | - | - | - |
| Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, coriandre, livèche, myrrhe) | - | - | - |
| Céleris et produits dérivée | - | - | - |
| Lupin et produit dérivés | - | - | - |
| Glutamate (E620-E625) | - | - | - |
| Sulphite (E220-E227) <10mg/kg of SO2 | - | - | - |
| Acide benzoïque et parabènes E210 → E219 | - | - | - |
| Sorbates (E200-E203) | - | - | - |
| BHA (E320) BHT (E321) | - | - | - |
| Azurobine E122 | - | - | - |
| Aspartame E951 | - | - | - |
| Azo-couleurs | - | - | - |
| Tartrazine (E102) | - | - | - |
| Saccharose | - | - | - |
| Fructose | - | - | - |
| Colorants azoïques (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155) | + | + | + |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220→ E228) en concentration inférieures à 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO2 | - | - | - |

Emballages

| | |
|------------------|--|
| poids | 25 kg net |
| Sacs | Multi couche de papier kraft et polyéthylènes, qualité alimentaire |
| Fermeture | Soudure et couture avec papier crêpe |
| Palettes | Sur palettes standard, filmées |
| Etiquette | Standard BHA ou sur demande |

applications

Industrie alimentaire, boulangerie, pâtisserie

Stokage

Si stocké dans un endroit sec et propre t°<20 °C (HR <65%) ,à l'abri de la lumière direct du soleil et des fortes odeurs en évitant le contact direct avec les murs et le sol, le produit se conserve bien

---24 mois en sac non ouvert

Préparation

Porter à ébullition 2.5 litre de lait mélangé avec 875 gr de crème pâtissière en poudre dans un 0.5 litre de lait froid. ensuite mélanger lentement avec le lait chaud et le sucre .faite rebouillir la préparation durant + /-10 sec. En continuant à mélanger.

OGM

CE PRODUIT ne contient pas d'ingrédient génétiquement modifié ou provenant d'organisme génétiquement modifié selon la législation 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc pas soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité au sens du règlement 1829-1830/2003CE

Pesticide

Le produit répond à la l'égislation européenne en vigueur à propos des teneurs maximales autorisées des pesticides.

Le produit répond à la législation 2005/396/CE et 2006/178/CE.

Métaux lourd .mycologique. dioxines

Le produit à législation européenne à propos des teneurs maximales autorisées en métaux lourd. Le produit répond à législation 2006.1881.CE

Ionisation / radiation

Aucun traitement par radiation n'est appliqué sur le produit et ses composants

Détection métaux

Sieving :step 1 :4 mm step 2 :2 mm
metal detection on packed product: ferrous: 3 mm³

Code douanier

2106 9098

| | | |
|---|-------------------|------------------------|
| SPECIFICATION SHEET : crème pâtissière à chaud (BC-W) | SP 21 | Product reference : 64 |
| Issued by Commercial Departement | DATE : 12/02/2017 | Page 2 /2 |



CREME PATISSIERE A CHAUD (BC-W) AROME VANILLE

Description du produit : La crème pâtissière en poudre est un mélange complet pour la préparation d'une excellente crème .c'est une poudre blanche et fluide avec laquelle l'ajout de sucre et de lait est suffisant pour obtenir une crème pâtissière onctueuse. La crème pâtissière peut être utilisée directement en pâtisserie. Un produit sans colorant peut être produit sur demande

| | | |
|---|-------------------|------------------------|
| SPECIFICATION SHEET : crème pâtissière à chaud (BC-W) | SP 21 | Product reference : 64 |
| Issued by Commercial Department | DATE : 12/02/2017 | Page 1 / 2 |



| | | |
|---|-------------------|------------------------|
| SPECIFICATION SHEET : crème pâtissière à chaud (BC-W) | SP 21 | Product reference : 64 |
| Issued by Commercial Departement | DATE : 12/02/2017 | Page 2 /2 |