

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-17.0FR

No. de produit 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifiant & Stabiliser System

Description

Le CREMODAN® SE 30 MB est un mélange intégré d'émulsifiant et d'hydrocolloïdes.

CREMODAN® SE 30 MB est constitué de petites billes uniformes.

Des variations de couleur peuvent survenir d'un lot à l'autre tout en restant dans une gamme allant du blanc cassé au jaunâtre/brunâtre.

L'huile de palme utilisée est produite selon les exigences de la chaîne logistique RSPO pour de l'huile de palme durable Mass Balance. Certificat N° BMT-RSPO-000025.

Domaines d'application

Crème glacée et glace au lait.

Avantages potentiels

- Pas de particules pulvérulentes lors de la manipulation
- Donne d'excellentes propriétés en bouche ainsi qu'une bonne libération de l'arôme
- Donne une texture fine et lisse avec une sensation crémeuse en bouche
- Améliore la consistance et la résistance à la fonte
- Donne une excellente répartition de l'air et un foisonnement stable
- Evite la réduction de volume et retarde la formation de cristaux de glace lors du stockage

Dosages d'utilisation

(Basé sur le poids total, sauf indication contraire)

4% de matière grasse	0,65 %
6% de matière grasse	0,60 %
8% de matière grasse	0,55 %
10% de matière grasse	0,50 %
12% de matière grasse	0,45 %

Conseils d'utilisation

Le CREMODAN® SE 30 MB peut être ajouté à n'importe quelle étape lors de la préparation du mix et ce, avant la pasteurisation et l'homogénéisation, quel que soit la température du mix.

Composition

- Mono-diglycérides d'acide gras - E471
- Farine de caroube - E410
- Alginate de sodium - E401
- Gomme guar - E412
- Carraghénane - E407

Propriétés

(Méthodes d'analyse disponibles sur demande)

Perte au séchage	max. 6 %
Cendres	max. 6 %
Emulsifiant	max. 72 %

Spécifications microbiologiques

(Méthodes d'analyse disponibles sur demande)

Flore totale	max. 10.000 /g
Levure/moisissure	max. 500 /g
Salmonelles	absence dans 25 g
E.Coli	absence dans 1 g

Spécifications des métaux lourds

(Méthodes d'analyse disponibles sur demande)

Arsenic (As)	max. 3 mg/kg
Plomb(Pb)	max. 2 mg/kg
Mercure (Hg)	max. 1 mg/kg
Cadmium (Cd)	max. 1 mg/kg

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-17.0FR

No. de produit 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Données nutritionnelles

(Valeurs approximatives pour 100 g pour étiquetage nutritionnel)

Energie	660 kcal/ 2710 kJ
Protéine	1 g
Carbohydate	non applicable
- dont sucres	non applicable
Matière grasse	68 g
- dont saturée	67 g
Acides gras trans	< 0,5 g
Fibre	24 g
Sodium	< 1 g

Stockage

Le CREMODAN® SE 30 MB doit être conservé à l'abri des produits odorants à une température maximale de 30°C et une humidité relative maximale de 80%.

La date limite d'usage optimal est de 3 ans à partir de la date de production lorsque le produit est conservé dans son emballage intact.

Conditionnement

Sacs de 25 kg net

Palette industrielle de 625 kg

Code douanier 3824.99

Pureté et législation

Les additifs inclus dans le CREMODAN® SE 30 MB sont conformes aux spécifications établies par la FAO/WHO, l'Union Européenne, et le Food Chemicals Codex selon réglementation en vigueur.

La réglementation locale des produits alimentaires/animales doit être toujours consultée concernant le statut de ce produit, étant donné que la législation pour son utilisation peut varier d'un pays à l'autre. Les informations concernant la situation légale de ce produit peuvent être obtenues sur demande.

Sécurité et manutention

Une fiche de sécurité est disponible sur demande.

Pays d'origine

Danemark

Statut OGM

Selon les directives européennes 1829/2003 et 1830/2003 : Les matières premières et les auxiliaires technologiques utilisés pour la production de ce produit ne contiennent pas ou ne se sont pas eux-mêmes des organismes génétiquement modifiés et ne sont pas fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés. Nous assurons la traçabilité de la matière première jusqu'à son origine. La contamination croisée involontaire et inévitable avec des OGM n'excède pas la limite de 0.9%. Un questionnaire a été utilisé comme documentation.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-17.0FR

No. de produit 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Allergènes

Vous trouverez, ci-dessous, la table indiquant la présence (comme élément ajouté/additionnel) des allergènes suivants et leurs sous produits.

Oui	Non	Allergènes	Description des composants
	X	Céréales contenant du gluten	
	X	Crustacés	
	X	Œufs	
	X	Poissons	
	X	Arachides	
	X	Soja	
	X	Lait (y compris le lactose)	
	X	Fruits à coque	
	X	Céleri	
	X	Moutarde	
	X	Graines de sésame	
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg)	
	X	Lupin	
	X	Mollusques	

Conformément à la réglementation (EU) 1169/2011: les sirops de glucose à base de blé, incluant le dextrose et les produits dérivés ainsi que les huiles et matières grasses de soja entièrement raffinées et produits dérivés sont exemptés d'étiquetage en tant qu'allergènes.

Description

Application areas

Potential benefits

Usage levels

4% fat	0.65 %
6% fat	0.60 %
8% fat	0.55 %
10% fat	0.50 %
12% fat	0.45 %

Directions for use

Composition

Properties

Loss on drying	max. 6 %
Ash	max. 6 %
Emulsifier	max. 72 %

Microbiological specifications

Total plate count	max. 10,000 /g
Yeast and mould	max. 500 /g
Salmonella	absent in 25 g
E.coli	absent in 1 g

Heavy metal specifications

Arsenic (As)	max. 3 mg/kg
Lead (Pb)	max. 2 mg/kg
Mercury (Hg)	max. 1 mg/kg
Cadmium (Cd)	max. 1 mg/kg

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-17.0FR

No. de produit 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Nutritional data

Energy	660 kcal/ 2710 kJ
Protein	1 g
Carbohydrate	not applicable
- of which sugars	not applicable
Fat	68 g
- of which saturates	67 g
Trans fatty acids	< 0.5 g
Fibre	24 g
Sodium	< 1 g

Storage

Packaging

Purity and legal status

Safety and handling

Country of origin

Kosher status

Halal status

Allergens

Oui	Non	Allergènes	Description des composants
	X	Cereals containing gluten	
	X	Crustaceans	
	X	Eggs	
	X	Fish	
	X	Peanuts	
	X	Soyabeans	
	X	Milk (incl. lactose)	
	X	Nuts	
	X	Celery	
	X	Mustard	
	X	Sesame seeds	
	X	Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)	
	X	Lupin	
	X	Molluscs	

GMO status