

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Description du produit

Fourrage "cheesecake" pour la préparation de cheesecakes traditionnels et autres recettes de pâtisserie au fromage.

Informations sur l'utilisation

Dosage / Recette

Prêt à l'emploi

Application / Méthode

Produit prêt à l'emploi pour les applications cuites et non cuites.

Pour la préparation de gâteaux au Cheescakes au four : À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, appliquer le Deli Cheesecake dans un moule sur une base de son choix (biscuit croustillant, fonde de tarte, ...)

Cuire au four de 50 à 60 minutes à 160 à 180 °C. Laisser refroidir à température ambiante. Retirer du moule.

Conserver au réfrigérateur (2 à 7 °C) pendant 12 heures pour obtenir la texture finale. Décorer comme vous le souhaitez.

Déclaration légale

Dénomination légale: Fourrage cheesecake

Pays d'origine: BE *

*correspond à la définition du pays d'origine énoncée dans le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et fait référence à l'origine d'une denrée alimentaire déterminée conformément au règlement du code des douanes (article 60 du règlement) (UE) no 952/2013). Si des informations supplémentaires sont requises sur l'origine d'un des ingrédients du produit, veuillez consulter votre contact Puratos.

Déclaration QUID: Préparé avec 30% de fromage

Etiquetage du produit:

Conseil de déclaration:

Label: Préparé avec des oeufs ponte au sol. Sans colorants ni arômes artificiels

Liste d'ingrédients

Eau, FROMAGE (30 %), dextrose, sucre, OEUF entier, fibres (fructo-oligosaccharide), sirop de glucose, amidon modifié, blanc d'ŒUF en poudre, acidifiant (acide lactique (E270)), protéine de LAIT, extrait de sorbier, arôme naturel, épaississant (gomme xanthane (E415)), sel, antioxydants (extrait riche en tocophérol (E306), extrait de romarin (E392))

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Paramètres physico-chimiques

Méthode	Description	Spécification
P001M001 Refractométrie	Brix	34,0 - 37,0 %
C001M001 pH mètre	pH	4,20 - 4,50
C020M001 Point de rosée miroir refroidi	activité de l'eau	0,95 - 0,98
P003M001 Texturomètre	TA-TX2 Texture t : 16 h / T° : 20°C	55 - 95 gf

Apparence

Description	Apparence
Couleur	beige
Goût	fromage à la crème
Aspect	courte pâte crémeuse

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Informations nutritionnelles (Moyenne par 100 g/produit)

Selon la réglementation CE 1169/2011 et ses amendements du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011.

Les données nutritionnelles présentées sont calculées

Energie en kJ	823,5	kJ
Energie en kcal	196,6	Kcal
Matières Grasses	8,6	g
Acides Gras Saturés	5,6	g
Acides gras mono-insaturés	1,6	g
Acides gras polyinsaturés	<0,5	g
Acides gras trans	< 1	%
Cholestérol	39,6	mg
Glucides	24,0	g
amidon	3,2	g
sucres	19,2	g
Sucres ajoutés	17,5	g
polyols	0,0	g
Protéines	3,8	g
Fibres alimentaires	3,4	g
Acides organiques	0,3	g
Alcool (éthanol)	0,0	g
Humidité	55,5	g
Cendres	0,2	g
Sodium (Na)	0,152	g
Sel (Na x 2,5)	0,380	g

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Informations allergènes

Selon la réglementation CE 1169/2011 et ses amendements du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011.

Allergène	Présent dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	+	+
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	+
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 ppm)	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

- : Absence + : Présence

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Contaminants alimentaires

Les matières premières sont conformes à la législation applicable sur:

- les mycotoxines (Règlement (EU) 2023/915 et ses modifications)
- les métaux lourds (Règlement (EU) 2023/915 et ses modifications)
- les pesticides (Règlement EC 396/2005 et ses modifications)

Sur ses produits finis, Puratos N.V. surveille les contaminants mentionnés ci-dessus en utilisant un plan d'échantillons basé sur une analyse du risque.

Valeurs indicatives microbiologiques

Description	Spécification
Flore totale	< 5000 CFU/g
Levures	< 500 CFU/g
Moisissures	< 300 CFU/g
Salmonelle	Non détecté (/25g)
E. coli	< 10 CFU/g
Coliformes totaux	< 10 CFU/g

Information sur l'étiquetage des OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients et additifs OGM et ne nécessite pas d'étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et leurs modifications.

Information sur l'irradiation

Le produit n'a pas été traité par ionisation et ne contient pas d'ingrédients irradiés, aucun étiquetage spécifique n'est requis selon la directive CE 1999/2.

Information qualité

GFSI Certifié

Conditions de stockage

**Conditions de stockage
conseillées:**

Conservez dans un endroit sec et sombre (max .: 65% R.H) à 20 °C max.

Fiche Technique

Deli Cheesecake 2.0	
Matériel: 4020923	code EAN: 5410687154586 BUC
Code douanier: 21069098	
Fiche version: 1.1	Date de mise à jour: 24.10.2024

Conditions de stockage après ouverture:

Fermez correctement l'emballage après chaque utilisation et conservez au réfrigérateur (max 7 ° C) après ouverture.

Durée de conservation:

6 Mois

Information conditionnement

Emballage	Description de palettes	Palettes	Qté	Unité
seau 5 Kg	Palette AN en bois	AN (100 x 120)	600	kg

Informations diététiques

Végétaliens	Non Approprié
Ovo-lacto végétariens	Approprié
Lacto-végétarien	Non Approprié
Coeliaques	Approprié
Casher	Non Approprié
Halal	Certifié
Absence d'alcool	Oui
Absence de porc	Oui
Bio	Non

Les informations ci-dessus sont fournies uniquement pour nos clients (et nous n'acceptons aucune responsabilité envers des tiers) et reflètent nos connaissances et notre expérience actuelles. Toutes les formules, recettes et autres informations sur les Produits Puratos et leur processus de production sont et restent la propriété exclusive de Puratos. La divulgation de toute information relative aux Produits Puratos ou aux procédés de production ne constitue ni n'implique aucune licence ou transfert de propriété. Tous les produits sont fournis conformément à nos conditions générales de vente. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les effets de toute combinaison ou mélange de produits qui ne sont pas conformes à nos recommandations. En utilisant le produit, nous rappelons à nos clients de se conformer à toutes les exigences et procédures légales, administratives et réglementaires relatives à son utilisation et à la protection de l'environnement.