Fiche Technique

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Fournisseur:	Société COMPLET S.A.R.L.
Adresse:	Rue Nationale - Puits Simon III B.P. 30277 57605 Forbach Cedex
Tel.:	03.87.87.63.38
Fax:	03.87.88.41.79
Internet:	http://www.complet.fr
	contact@complet.fr
Numéro d'urgence: (24 heures)	**05.55.36.36.06** Nous mettons à disposition ce numéro à utiliser en cas d'urgence. Merci de ne l'utiliser qu'en cas d'urgence / de crise (numéro à appeler en dehors des horaires de bureau). Pour d'autres renseignements ou pendant les horaires de bureau nous vous remercions de vous adresser à nos services.
Nous garantissons la conformité des marchandises que nous vous livrons- y compris leur emballage-, à la législation européenne en vigueur. Leur fabrication est effectuée dans des conditions de soin et d'hygiène optimales, et elles ont subi les contrôles internes nécessaires. Nous disposons d'une analyse des risques, et la maîtrise des points critiques est documentée dans notre HACCP.	

1) Produit

dénomination commerciale:	**GOURMET CHEESECAKE 4X2,5 KG**
Référence:	**15325.05**
EAN Nr.:	3232940015890
Description du produit:	Préparation pour pâtisserie sucrée contenant de la poudre de fromage blanc (1.3% env.)

RECETTE « FRANCAISE » :

COMPLET Gourmet cheese cake	1000 g
Fromage blanc	1400 g
Eau	1100 g
Œufs	320 g
Huole de tournesol	200 g

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.

Recette « française » : Graisser 2 moules à génoises au Completin puis les foncer de pâte sablée (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm). Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
Cuisson : 50 min à 190°C.

RECETTE « AMERICAINE » :

COMPLET Gourmet cheese cake	450 g
Fromage blanc type cream cheese	600 g
Lait	500 g
Œufs	150 g
Beurre fondu	50 g
Crumble sucré pour le fond de tarte	200 g

Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.

Recette « américaine » : Graisser 1 moule à génoises au Completin puis tapisser le fond des moules d'une épaisse couche de crumble sucré (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm) et le passer à la cuisson pendant 10-12 min. environ à 190°C. Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
Cuisson : 60-65 min à 180-190°C.
Pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule.

2) Emballage

Poids net du [kg]:	10
Type de conditionnement:	carton
Dimensions [cm]:	38.4x24.4x23
Palettisation:	54
UV / Couche:	9 unités par couche
Identification du lot:	Numéro d'ordre fixé par le système de gestion informatique

Par la présente, nous confirmons la conformité de nos emballages à la règlementation sur la sécurité alimentaire. Nous confirmons l'innocuité des emballages et objets servant au conditionnement des produits que nous commercialisons, et susceptibles d'entrer en contact avec ceux-ci. Les matériaux utilisés ne libèrent aucune substance pouvant mettre en danger la santé du consommateur ou affecter négativement la denrée alimentaire.

Traçabilité:

Nos produits répondent aux exigences du règlement CE 178/2002. Nos unités de ventes sont identifiées à l'aide d'un EAN 128, qui comprend l'EAN du produit, son numéro de lot, ainsi que sa DDM.

Fiche Technique

3) Conditions de transport et de stockage

DDM [jours]:	364
Conditions de transport:	frais et sec
Conditions de stockage:	frais et sec

4) Ingrédients / Déclaration des allergènes

Ingrédients: sucre, amidon modifié, poudre de lactosérum doux (**lait**), graisse de palme, amidon de **blé**, sirop de glucose, poudre de fromage blanc (**lait**) (1,3%), dextrose, poudre de **lait** écrémé, lactose (**lait**), protéines de **lait**, poudre de blanc d'**oeuf**, épaississant(s): E 401, E 407; stabilisant(s): E 450, E 339; émulsifiant(s): E 475, E 471; sel, arôme

	Allergènes majeurs (règlementation européenne)	Selon recette
1	céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	☑
2	crustacés et produits à base de crustacés	☐
3	oeufs et produits à base d'oeufs	☑
4	poissons et produits à base de poissons	☐
5	arachides et produits à base d'arachides	☐
6	soja et produits à base de soja	☐
7	lait et produits à base de lait	☑
8	fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐
9	céleri et produits à base de célerie	☐
10	moutarde et produits à base de moutarde	☐
11	graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐
12	anhydrides sulfureux et sulfites>10mg/kg ou 10mg/L en SO2	☐
13	lupin et produits à base de lupin	☐
14	mollusques et produits à base de mollusques	☐

Peut contenir des traces de: fruits à coque , lupin , soja

5) Qualité sensorielle

Aspect / couleur:	Mélange en poudre, blanc
Goût / Odeur:	Sucré, légèrement citronné

6) Informations nutritionnelles

Valeurs calculées [en g pour 100g]:	Mix
Energie (kJ / kcal)	1.777 / 424
matières grasses	8,6
- dont acides gras saturés	5,8
Glucides	83,0
- dont sucres	63,6
Fibres alimentaires	0,2
Protéines	2,7
Sel	0,66

Convient pour: régime

- ☑ végétarien
- ☐ végétalien
- ☐ kasher
- ☐ halal

Ces valeurs sont indicatives. Le produit comporte des ingrédients naturels, des variations peuvent se produire.

Valable pour le produit avant sa mise en œuvre. Valable également pour le produit élaboré uniquement si les ingrédients ajoutés correspondent au régime.

7) Teneur en acides gras trans

La teneur en acides gras trans des graisses végétales en g pour 100 g de matière grasse est ≤ 2 et correspond donc au Règlement de l'UE 2019/649.

8) Caractéristiques microbiologiques

(Critères et seuils préconisés par la DGHM pour les produits instantanés)

	Valeurs de référence	Valeurs d'alerte
Salmonella / 25 g	---	absence
Enterobactéries / 1 g	100	1000
E. Coli / 1 g	10	100
Staphylocoques à coagulase positive / 1 g	10	100
Flore aérobie mésophile / 1 g	10000	---
Bacillus cereus / 1 g	100	1000
Moisissures / 1 g	100	---

9) Résidus, contaminants et polluants

Les paramètres et valeurs maximales de contaminants, métaux lourds, résidus et mycotoxines sont respectés au regard des directives règlementaires européennes. Ainsi les conditions énoncées par la règlementation européenne, ainsi que leurs modifications et actualisations, sont remplies.

10) Risques de corps étrangers

Afin d'assurer la meilleure qualité de nos produits, nous avons mis en place des mesures visant à réduire au maximum le risque de corps étrangers dans notre système HACCP: aimants permanents, tamis trieurs vibrants et détecteurs de métaux. Ces équipements sont installés sur toutes nos lignes de fabrication. Ces équipements font l'objet de contrôles réguliers définis dans le cadre du système HACCP, et testés pour valider leur fonctionnalité et leur efficacité. Notre règlement interne interdit le port de bijoux en unité de fabrication. Les tenues de travail sont réglementées et les principes d'hygiène de base sont appliqués (ne pas manger, boire en production, interdiction de fumer...). Nous dispensons une formation annuelle à notre personnel sur l'hygiène, l'HACCP et la sécurité des aliments. Nous appliquons notre procédure glass control dans le cadre de la prévention des corps étrangers.

11) Statut OGM

Aucun des produits que nous élaborons et commercialisons n'est étiquetable comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, CE n°1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM. Cela s'applique à toutes les matières premières utilisées, y compris les additifs et les arômes.

12) Rayonnement ionisant

Nous confirmons par la présente que ni les matières premières utilisées, ni les produits fabriqués n'ont été traités par ionisation.

13) Nanotechnologies

En l'état actuel de nos connaissances aucun des produits que nous fabriquons et commercialisons n'est soumis à la déclaration de nanotechnologie.

Nos informations sur la mise en œuvre et les applications de nos produits, nos procédés, notre assistance technique et d'autres informations, vous sont communiquées en toute bonne foi, et sans engagement. Nous vous encourageons à mener vos propres tests avec les produits fournis afin de confirmer leur aptitude aux procédés et applications attendues.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation. Cette fiche technique est établie informatiquement. Elle est valide sans signature.

Date d'impression 21.12.2023

Date d'émission:	Date de validation:	Version:
18.12.2023	18.12.2023	12