



FICHE TECHNIQUE DATA SHEET DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Servivorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 28/12/2023 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-061392-ICREMIUM-14-152-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTINFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	061392
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	ICREMIUM
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Mélange de texturants pour crème glacée Blend of ice cream texturizers Mischung von Eistexturierern

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Mélange stabilisant destiné à améliorer la qualité des crèmes glacées et leur conservation.
Stabilizing system dedicated to the optimization of ice creams quality all along their shelf-life.
Stabilisierende Mischung zur Verbesserung der Qualität von Eiscreme und ihrer Konservierung.

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for professionals use / Für Fachleute vorgesehen.

☒ Standard

☐ Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger. Aspect : poudre. Couleur : de blanc crème à marron clair.
Odors-taste : none. No strange odors or taste. Aspect : powder. Colour : from creamy-white to light-brown.
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack. Konsistenz : Pulver. Farbe : cremeweiß bis hellbraun.

EAN / UC

3614680613923

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédient(s) : émulsifiant(s) : E471, stabilisant(s) : E410, E401, E412, E407.

Ingredient(s) : emulsifier(s) : E471, stabiliser(s) : E410, E401, E412, E407.

Zutat(en) : Emulgator(en) : E471, Stabilisator(en) : E410, E401, E412, E407.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

800 g

Produit fabriqué en Turquie et conditionné en France. / Manufactured in Turkey and packaged in France. / Herrgestellt in Türkei und verpackt in Frankreich

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.
Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.
Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit

3%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Escherichia coli	<10/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	abs/25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	2560 KJ / 620 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	62 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	61 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0 g
Protéines / Protein / Eiweiß	1,5 g
Sel / Salt / Salz	2,25 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X

Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN	

Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Ingrédients (émulsifiants et stabilisants) : origine UE et NON UE

Ingredients (emulsifiers and stabilisers) : EU and NO EU origin

Zutaten (Emulgatoren und Stabilisatoren) : EU origin und Nicht EU origin

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

- Réaliser un pré-mélange de **ICREMIUM** avec les ingrédients poudre de la recette ou l'incorporer directement dans la phase liquide aux alentours de 30-40°C.
- Mélanger ensuite aux autres ingrédients de la recette et pasteuriser pour garantir la dissolution complète du stabilisant.
- Laisser alors refroidir et turbiner.

- Blend ICREMIUM with the other powder ingredients or incorporate it directly in the liquid phase around 30-40°C.
- Blend it then with the remaining ingredients of the recipe and pasteurize to ensure complete dissolution of the stabilizer.
- Allow to cool down and process in the ice cream maker.

- Stellen Sie eine Vormischung von **ICREMIUM** mit den pulverförmigen Zutaten des Rezeptes her oder geben Sie es direkt in die flüssige Phase bei etwa 30-40°C.
- Dann mit den anderen Zutaten der Rezeptur mischen und pasteurisieren, um eine vollständige Auflösung des Stabilisators zu gewährleisten.
- Dann abkühlen lassen und umrühren.

Dosage recommandé : 0,4 - 0,7%. (Cette information doit être confirmée selon les conditions d'application suivantes.)

Recommended dosage: 0,4 - 0,7%. (This information must be confirmed according to the following conditions of use.)

Empfohlene Dosierung: 0,4 - 0,7%. (Diese Information muss bestätigt sein gemäß den nachfolgenden Verwendungsbedingungen.)

Commentaire / Limites : le dosage est à adapter selon la teneur en matières grasses totales de votre recette. Il est recommandé par exemple de doser aux alentours de 0,4% si la teneur en matières grasses est supérieure à 10% et de doser plutôt à la hausse pour les teneurs en matières grasses inférieures.

Comment / Limitations: the dosage should be adjusted to the fat content of the recipe. For example, it is recommended to use 0,4% of the stabilizing system if the fat content is above 10% and to increase the dosage if the fat content is lower.

Kommentar / Einschränkungen: Die Dosierung sollte entsprechend dem Gesamtfettgehalt Ihrer Rezeptur angepasst werden. Es wird beispielsweise empfohlen, bei einem Fettgehalt von mehr als 10% etwa 0,4% einzusetzen. Bei einem niedrigeren Fettgehalt sollte die Dosierung erhöht werden.

CONDITIONS D'APPLICATION / CONDITIONS OF APPLICATION / VERWENDUNGSBEDINGUNGEN

Certains additifs peuvent être soumis à des limitations de dosage selon leur utilisation et/ou selon l'application finale (Règlement UE 1333/2008 du 16 décembre 2008). Par conséquent, il appartient à l'utilisateur de vérifier les conditions et l'autorisation de l'additif selon les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé.

Des informations complémentaires sont disponibles sur simple demande.

Some additives may be restricted by quantities limitations, as they are used and/or according to final use (Regulation 1333/2008 of 16 December 2008). Consequently, final user must verify conditions as well as where use of the additive is allowed according to legal requirement for foodstuffs that contain this additive.

Further information is available on request.

Einige Zusatzstoffe können durch Mengenbeschränkungen, wie sie verwendet werden, und / oder nach der endgültigen Verwendung eingeschränkt werden (Verordnung 1333/2008 vom 16. Dezember 2008). Folglich muss der Endverbraucher die Bedingungen sowie die Zulässigkeit der Verwendung des Zusatzstoffs gemäß den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel, die diesen Zusatzstoff enthalten, überprüfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.
In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.
Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☒ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☐ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.