

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 12.02.2020

Pralin Croquant PM 4,5Kg

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10063178
Azienda	Codice prodotto
CSM FRANCE SAS	235
CSM POLSKA SP. Z O.O.	221110
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7122040
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040400002355
CSM BENELUX BV	235
CSM GLOBAL	10063178
CSM ITALIA S.R.L.	10063
CN	S23000015
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	235
Altro	
Codice EAN	3040400002355
Codice CN (EU)	21069098

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari. Pasta pralinata, con cioccolato al latte, mandorle e biscotti coccant

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta pralinata, con cioccolato al latte, mandorle e biscotti coccant , pronta all'uso. Prodotto destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Francia	Continente di origine:	Europa (UE)
Condizione fisica:	Pasta		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Mandorle caramellate, Cioccolato, Torta	Odore:	Mandorle caramellate, Cioccolato
Aspetto visivo:	Viscosità elevata, Pasta	Colore:	Marrone chiaro
Struttura:	Viscosità elevata, Pasta		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

MANDORLE (22%); Zucchero; biscotto croccante (22%) (FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; BURRO CONCENTRATO; LATTE SCREMATO IN POLVERE; MALTO D'ORZO; Sale); Cioccolato al latte (22%) (Zucchero; Burro di cacao; LATTE INTERO IN POLVERE; Cacao in massa; Emulsionanti: LECITINE DI SOIA; Aroma naturale di vaniglia); Olio vegetale: Girasole; Stabilizzanti: Sorbitoli; Emulsionanti: LECITINE DI SOIA.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.340 kJ	(561 kcal)
Grassi:	34,1 g	
di cui saturi:	8,1 g	
di cui moninsaturi:	13,3 g	
di cui poliinsaturi:	11,3 g	
Carboidrati:	54,8 g	
di cui zuccheri:	43,8 g	
Fibre:	3,0 g	
Proteine:	7,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,2696 g	

Numero articolo: 10063178	Ultima versione del: 12.02.2020
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,2 g
Sale (NaCl):	268,0 mg
Minerali - Sodio:	107,8 mg
Minerali - Ferro:	1,7 mg
Minerali - Calcio:	98,6 mg
Vitamine - Vitamina C:	0,1 mg
Acqua:	1,0 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Fruento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	Sì	Sì	Sì
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Mandorle	Sì	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Nueces	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Sì
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	Sì
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: Uovo, Frutta a guscio.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata.

Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

Commenti: Nocciole

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Cacao	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	UTZ
<p>Con l'acquisto di cacao certificato UTZ, CSM supporta la coltivazione sostenibile del cacao. Gli agricoltori certificati UTZ implementano migliori pratiche agricole con rispetto delle persone e del pianeta. www.utzcertified.org Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ-Member ID: UTZ_CO1000005454 Certification number: C845733CU-UTZ</p>					

Numero articolo: 10063178	Ultima versione del: 12.02.2020
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	Si - certificato	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

La dichiarazione di idoneità per Vegetariani/Vegani si basa sulla lista ingredienti e non prende in considerazione le possibili cross contaminazioni derivanti dal processo produttivo.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	20 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Muffe:	/ g	500				NF V08-036
Lieviti:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/25 g	Assente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Assente				AES 10/03-09/00

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 30 °C
Consigli per la conservazione:	Proteggere da umidità, luce solare diretta e calore eccessivo, preferibilmente a temperatura inferiore a 30°C., Consumare rapidamente dopo l'apertura.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 30 °C

Numero articolo: 10063178	Ultima versione del: 12.02.2020
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	4,5 kg	Peso lordo:	4,82 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	18 PZ	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	108 PZ
Peso netto:	486 kg	Peso lordo:	544,56 kg	Altezza totale pallet:	108 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Secchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	158 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	156 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	35 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	12 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Numero di lotto	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	GG/MM/AAAA
Nome:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
EAN:	Si				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	1,6560 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	115 mm				
Altezza:	180 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	310 g				
Lunghezza:	1,200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	LDPE		
Quantità:	1,0000 PCE				
Colore:	Trasparente				
Lunghezza:	1,600 mm				
Larghezza:	1,400 mm				
Descrizione:	Tino	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	35 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	121 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	9,5 g				
Colore:	Bianco				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	0,4000 KG				
Larghezza:	500 mm				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	

Numero articolo: 10063178	Ultima versione del: 12.02.2020
----------------------------------	--

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069098	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del: 12.02.2020
Cambiare: Informazioni Fisiche