

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Ultima versione del:

05.12.2022

## QUICK CREAM

### CODICI MATERIE PRIME

#### Numero articolo

CSM Numero articolo

**10063390**

#### Altro

Codice EAN

3040400018578

Codice CN (EU)

2106909849

### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:

Semilavorato per prodotti dolciari.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la preparazione di crema pasticcera istantanea a freddo.

### INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:

Francia

Continente di origine:

Europa (UE)

Condizione fisica:

Polvere

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### Applicazione

Destinato ad usi professionali.

#### Dosaggio:

Commenti:

400g/L di acqua

### INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:

Vaniglia, Latte

Odore:

Vaniglia

Aspetto visivo:

Polvere fine

Colore:

Bianco, Beige

Struttura:

Polvere fine

### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Amido modificato; LATTE intero in polvere; LATTE scremato in polvere; Stabilizzanti: Acetato di calcio, Difosfati, Fosfati di sodio; Emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sciroppo di glucosio; Sale; Coloranti: Caroteni; Aroma (contiene LATTE).

### VALORI NUTRIZIONALI

#### Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.675 kJ	(395 kca)
Grassi:	2,7 g	
di cui acidi grassi saturi:	1,8 g	
di cui moninsaturi:	0,6 g	
di cui poliinsaturi:	0,1 g	
Carboidrati:	87,7 g	
di cui zuccheri:	62,2 g	
Fibre:	0,1 g	
Proteine:	4,6 g	
Sale (Na x 2,5):	0,8628 g	

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

#### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,0 g
Sale (NaCl):	701,6 mg
Minerali - Sodio:	345,1 mg
Acqua:	2,5 g

# QUICK CREAM

Numero articolo: 10063390      Ultima versione del: 05.12.2022

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	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	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Noci	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	5 PPM *	Sì	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: GLUTINE, UOVO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

## INFORMAZIONI OGM

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

## INFORMAZIONI DIETETICHE

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

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Colore</b>				
Colore:	L	78 - 84		Minolta CR410
Colore:	a	-3 - 1		Minolta CR410
Colore:	b	35 - 41		Minolta CR410
<b>Altro</b>				
Resistenza alla compressione:	60	51 - 69		TAXT2

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				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

# QUICK CREAM

Numero articolo: 10063390	Ultima versione del: 05.12.2022
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
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.
<b>Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	9 Mesi
Consigli per la conservazione:	Dopo l'apertura, assicurarsi di richiudere bene la confezione dopo ogni uso per proteggere il prodotto dall'umidità. Conservare a temperatura ambiente.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	< 30 °C

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>					
<b>Peso netto:</b>	10 kg	<b>Peso lordo:</b>	10,1 kg	<b>Numero di pezzi:</b>	1 PZ
<b>Pallet</b>					
<b>Tipo di pallet:</b>	Euro pallet				
<b>Unità per strato:</b>	11 PZ	<b>Strati:</b>	6 PZ	<b>Unità per pallet:</b>	66 PZ
<b>Peso netto:</b>	660 kg	<b>Peso lordo:</b>	693 kg	<b>Altezza totale pallet:</b>	81 cm
<b>Imballaggio primario</b>					
<b>Descrizione:</b>	Sacchetto	<b>Materiale:</b>	Carta, HDPE		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	96,7 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Larghezza:</b>	350 mm				
<b>Altezza:</b>	600 mm				
<b>Codifica</b>					
<b>Data di produzione:</b>	Numero di lotto	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	GG/MM/AAAA
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì	<b>Codice materiale:</b>	Sì
<b>EAN:</b>	Sì				
<b>Imballaggio secondario</b>					
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	2,4948 g				
<b>Larghezza:</b>	140 mm				
<b>Altezza:</b>	180 mm				
<b>Imballaggio terziario</b>					
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm				
<b>Larghezza:</b>	800 mm				
<b>Altezza:</b>	150 mm				
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	1,24 kg				
<b>Lunghezza (interna):</b>	1.190 mm				
<b>Lunghezza (esterna):</b>	1.198 mm				
<b>Larghezza (interna):</b>	790 mm				
<b>Larghezza (esterna):</b>	798 mm				
<b>Altezza (interna):</b>	360 mm				
<b>Altezza (esterna):</b>	376 mm				
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	LLDPE		
<b>Quantità:</b>	0,6034 KG				
<b>Larghezza:</b>	500 mm				
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	LDPE		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Colore:</b>	Trasparente				
<b>Lunghezza:</b>	1.600 mm				
<b>Larghezza:</b>	1.400 mm				

# QUICK CREAM

Numero articolo: 10063390      Ultima versione del: 05.12.2022

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia:		Note
Setacci:	Sì		3 mm	
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	4,5 mm	

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909849	

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 garantisco 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: 05.12.2022  
Modifica: Può contenere allergeni, Informazioni Sul L'Imballaggio, Informazioni su conservabilità e logistica - Conservabilità dopo l'apertura