

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 15.05.2017
Codice EAN: 8030141090495
8030141090495

123 CAKE MIX 15KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10085911**

Azienda

CSM DEUTSCHLAND GMBH
CSM ITALIA S.R.L.

Codice prodotto

8030141090495
4825

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:

Germania

Continente di origine:

Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Su misura

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico
Aspetto visivo: Polvere
Struttura: Polvere

Odore: Tipico
Colore: Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Amido di frumento; Farina di frumento; Amidi modificati (E 1414); Amido di mais; Agenti lievanti: (Gluconodeltalattone (E 575), Carbonati di sodio (E 500)); Stabilizzanti: Sorbitoli (E 420); Sale; Aroma; Coloranti: Caroteni (E 160a).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.559 kJ	(367 kcal)
Grassi:	0,4 g	
di cui SAFA:	0,1 g	
di cui MUFA:	0,0 g	
di cui PUFA:	0,1 g	
Carboidrati:	88,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	40,6 g	
Fibre:	0,7 g	
Proteine:	2,7 g	
Sale (Na x 2,5):	0,915 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	600,2 mg
Minerali - Sodio:	365,9 mg
Acqua:	6,5 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	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	4 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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, Soia, Frutta a guscio.

Allergeni secondo LEDA

Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Kamut	No	Si	Si
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte	No	Si	Si
Frutta a guscio	No	Si	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	Si	Si
Nueces	No	No	Si
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	Si
Solfito	4 PPM	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Si	Si
Cacao	No	Si	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	Si	Si
Mais	Si	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	Si	Si
Carne di maiale	No	No	Si
Carota	No	Si	Si

INFORMAZIONI OGM

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

BIOLOGICO

Biologico: No

Numero articolo:	10085911	Ultima versione del:	15.05.2017
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	No	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		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Asciutto
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 25 °C

Numero articolo: 10085911	Ultima versione del: 15.05.2017
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,12 kg
		Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	13 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	781 kg
		Unità per pallet:	50 PZ
		Altezza totale pallet:	183,5 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0050 PCE		
Peso:	120,4 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	750 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA
EAN:	Si	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0050 PCE		
Peso:	4,8946 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	160 mm		
Altezza:	297 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0400 PCE		
Peso:	3,2012 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	0,9998 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta
Quantità:	0,9998 PCE		
Peso:	552 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	800 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE
Quantità:	0,3900 KG		
Colore:	Trasparente		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Si	Maglia:	3 mm
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm
Raggi X:	No		

Numero articolo: 10085911	Ultima versione del: 15.05.2017
----------------------------------	--

INFORMAZIONI LEGALI**Numerazione internazionale degli ingredienti**

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19012000	
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.