

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 02.08.2017
Codice EAN: 8030141090358
8030141090358**CROI MIX SALATO 15 KG****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10087170****Azienda****Codice prodotto**CSM DEUTSCHLAND GMBH 8030141090358
CSM ITALIA S.R.L. 4603**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** Semilavorato per la produzione di croissants salati, sandwiches e gastronomia in genere**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato per la produzione di prodotti di pasticceria da forno, quali croissant salati, sandwiches e gastronomia in genere. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine:** Germania **Continente di origine:** Europa (UE)**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**

Su misura

Istruzioni per la preparazione**Dosaggio:** 100 %**INFORMAZIONI SENSORIALI****Gusto:** Tipico **Odore:** Tipico
Aspetto visivo: Polvere **Colore:** Tipico
Struttura: Polvere**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Farina di frumento; Grasso vegetale: Palma; Zucchero; Sale; Sciroppo di glucosio; Farina di frumento maltato; Latte scremato in polvere; Tuorlo d'uovo in polvere; Estratto di malto d'orzo in polvere; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); Proteine del latte; Aroma; Maltodestrine; Coloranti: Annatto (E 160b).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

| | | |
|--|----------|------------|
| Energia: | 1.582 kJ | (375 kcal) |
| Grassi: | 6,7 g | |
| di cui SAFA: | 3,1 g | |
| di cui MUFA: | 2,2 g | |
| di cui PUFA: | 1,0 g | |
| Carboidrati: | 67,0 g | |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 4,4 g | |
| Fibre: | 3,1 g | |
| Proteine: | 10,0 g | |
| Sale (Na x 2,5): | 1,978 g | |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto****Minerali - Sodio:** 791,3 mg

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 | Si | 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) | Si | 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 | 0 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: Soia, Frutta a guscio.

Allergeni secondo LEDA

| | | | |
|----------------------------|-------|----|----|
| Glutine | Si | Si | Si |
| Frumento | Si | Si | Si |
| Segale | No | Si | Si |
| Orzo | Si | Si | Si |
| Avena | No | Si | Si |
| Farro | No | Si | Si |
| Kamut | No | Si | Si |
| Crostacei | No | No | No |
| Uovo | Si | Si | Si |
| Pesce | No | No | No |
| Arachidi | No | No | No |
| Soia | No | Si | Si |
| Latte | Si | 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 | 0 PPM | No | No |
| Lupino | No | No | Si |
| Molluschi | No | No | No |
| Lattosio | Si | 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: 10087170 | Ultima versione del: 02.08.2017 |
|---------------------------|---------------------------------|

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: | No | | |
| Adatto a ovo vegetariani: | No | | |
| Adatto a vegani: | No | | |

INFORMAZIONI CHIMICHE

| | Target | Intervallo | Valore tipico | Metodo / Note |
|---------------|--------|------------|---------------|---------------|
| Grassi | | | | |
| Tfa: | | < 2 % | | Calcolato |

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: | 182 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 |

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 | Unità per pallet: | 50 PZ |
| Peso netto: | 750 kg | Peso lordo: | 781 kg | 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: | GGMAAA | Codice lotto: | Numero di lotto |
| EAN: | Si | Fornitore: | Si | Codice materiale: | Si |
| Imballaggio secondario | | | | | |
| Descrizione: | Etichetta | | Materiale: | Carta | |
| Quantità: | 1,0050 PCE | | | | |
| Peso: | 1 g | | | | |
| Colore: | Bianco | | | | |
| Larghezza: | 210 mm | | | | |
| Altezza: | 210 mm | | | | |

Numero articolo: 10087170

Ultima versione del: 02.08.2017

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**Rischi fisici - sistema di controllo specifico**

| | Presente | | Note |
|------------------------|----------|------------------------------------|------|
| Setacci: | Sì | Maglia: 3 mm | |
| Filtri: | No | | |
| Rilevatore di metalli: | Sì | | |
| 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 | | |

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.