

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Ultima versione del: 04.07.2017
		Codice EAN: 8030141090488 8030141090488
LEVIPLUS 20KG		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10100674
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141090488
CSM ITALIA S.R.L.	4815

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per la produzione di pasta sfoglia e altri prodotti da forno
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di pasta sfoglia e altri prodotti da forno

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
Condizione fisica:	Polvere		

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; Sale; Sciroppo di glucosio; Farina di frumento maltato; Proteine del latte.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	1.605 kJ	(381 kcal)	
Grassi:	9,3 g		
di cui SAFA:	4,2 g		
di cui MUFA:	3,2 g		
di cui PUFA:	0,8 g		
Carboidrati:	62,5 g		
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,3 g		
Fibre:	2,3 g		
Proteine:	10,7 g		
Sale (Na x 2,5):	1,805 g		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.848,3 mg
Minerali - Sodio:	722,0 mg
Acqua:	13,2 g

Numero articolo:	10100674	Ultima versione del:	04.07.2017
------------------	----------	----------------------	------------

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
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	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
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	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	Sì	Sì
Kamut	No	Sì	Sì
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Sì	Sì
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Nueces	No	No	Sì
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	Sì
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	Sì
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	No	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	Sì	Sì
Mais	No	Sì	Sì
Legumi	No	Sì	Sì
Carne di manzo	No	Sì	Sì
Carne di maiale	No	No	Sì
Carota	No	Sì	Sì

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:	10100674	Ultima versione del:	04.07.2017
------------------	----------	----------------------	------------

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:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì		
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:	180 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Asciutto
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	20 kg	Peso lordo:	20,154 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	3 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	30 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	629,62 kg	Altezza totale pallet:	164,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	154,1 g				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	920 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0667 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0002 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0002 PCE				
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE		
Quantità:	0,3900 KG				
Colore:	Trasparente				

Numero articolo:	10100674	Ultima versione del:	04.07.2017
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente 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.