

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 16.02.2018
Codice EAN: 8030141005116
8030141005116**OLYMPIAL HP****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10104461****Azienda**CSM DEUTSCHLAND GMBH
CSM ITALIA S.R.L.**Codice prodotto**8030141005116
2111**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Miglioratore per panificazione

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO**Istruzioni per la preparazione**

Dosaggio: 1,2 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Tipico
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; FARINA DI FRUMENTO; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.482 kJ	(349 kcal)
Grassi:	1,0 g	
di cui saturi:	0,0 g	
di cui MUFA:	0,0 g	
di cui PUFA:	0,1 g	
Carboidrati:	72,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,8 g	
Fibre:	2,8 g	
Proteine:	11,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,010 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Minerali - Sodio:	4,1 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
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 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	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	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 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: Uovo, Soia, Latte / Lattosio.			

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

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:	Si		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/g	1 000 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobacteriaceae:	/g	100				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Muffe:	/g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/g	20 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

Numero articolo:	10104461	Ultima versione del:	16.02.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA
Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 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:	10 kg	Peso lordo:	10,12 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
-------------	-------	-------------	----------	------------------	------

Pallet

Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800	Strati:	13 PZ	Unità per pallet:	50 PZ
Unità per strato:	4 PZ	Peso lordo:	531 kg	Altezza totale pallet:	170,5 cm
Peso netto:	500 kg				

Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	120,4 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	750 mm		

Codifica

Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì

Imballaggio secondario

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	2,65 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP
Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia:	Note
Setacci:	Sì	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.