

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 18.06.2019  
Codice EAN: 4000492071881  
8000860811602

**NUOVO PLUS CREME****CODICI MATERIE PRIME**

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10105581</b>
<b>Azienda</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	<b>Codice prodotto</b>
CSM ITALIA S.R.L.	4000492071881 4328

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Semilavorato per prodotti dolciari
-------------------------------------	------------------------------------

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Ripieno di crema Contiene zucchero, Barretta, 3 KG  Semilavorato per prodotti dolciari, destinato ad usi professionali.
--

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Paese di origine:</b>	Germania	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
--------------------------	----------	-------------------------------	-------------

**ISTRUZIONI PER L'USO**

<b>Applicazione</b>	
Per applicazioni di creme a base di grassi	
Emulsione per la preparazione creme crude a base di grassi.	
<b>Istruzioni per la preparazione</b>	
<b>Dosaggio:</b>	60 - 80 %
<b>Commenti:</b>	corrispondente ricetta totale

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Dolce, Burroso	<b>Odore:</b>	Odore di burro
<b>Aspetto visivo:</b>	Barretta	<b>Colore:</b>	Giallo chiaro
<b>Struttura:</b>	Morbido, Liscio		

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Grassi vegetali: Palma, Palma, totalmente idrogenato, Cocco; Zucchero; Oli vegetali: Colza, Palma; Acqua; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; PROTEINE DEL LATTE; Sale; Aroma.
--

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>		
<b>Energia:</b>	2.705 kJ	(654 kcal)
<b>Grassi:</b>	60,5 g	
di cui saturi:	31,9 g	
di cui moninsaturi:	20,7 g	
di cui poliinsaturi:	7,8 g	
<b>Carboidrati:</b>	27,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	27,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,4 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,2124 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>	
<b>Grassi di cui trans-insaturi:</b>	0,5 g
<b>Sale (NaCl):</b>	200,6 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	85,0 mg
<b>Acqua:</b>	11,9 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Frumento</b>	No	Sì	Sì
<b>Segale</b>	No	No	No
<b>Orzo</b>	No	Sì	Sì
<b>Avena</b>	No	Sì	Sì
<b>Farro</b>	No	No	No
<b>Kamut</b>	No	No	No
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	Sì	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Mandorle</b>	No	No	No
<b>Nocciola</b>	No	No	Sì
<b>Nueces</b>	No	No	No
<b>Anacardium occidentale</b>	No	No	No
<b>Noci pecan</b>	No	No	No
<b>Noci brasiliane</b>	No	No	No
<b>Pistacchi</b>	No	No	No
<b>Noci Macadamia/Queensland</b>	No	No	No
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	Sì	Sì
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

**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**

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

La dichiarazione di idoneità per Vegetariani/Vegani si basa sulla lista ingredienti e non prende in considerazione le possibili cross contaminazioni derivanti dal processo produttivo.

Numero articolo:	10105581	Ultima versione del:	18.06.2019
------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Muffe:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Listeria monocytogenes:	/ g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	16 - 22 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	16 - 22 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

Unità di distribuzione					
Peso netto:	15,000 kg	Peso lordo:	15,555 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	6 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	900 kg	Peso lordo:	958,3 kg	Altezza totale pallet:	137,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Carta, PP		
Quantità:	5,0000 PCE				
Larghezza:	405 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	409,6 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	434 mm				
Larghezza (esterna):	327 mm				
Altezza (esterna):	125 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
		Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
	Presente	Maglia		Note
Setacci:	Si			
Filtri:	No			
Rilevatore di metalli:	Si			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,0 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,0 mm	

<b>Numero articolo:</b> 10105581	<b>Ultima versione del:</b> 18.06.2019
----------------------------------	--

**INFORMAZIONI LEGALI****Numerazione internazionale degli ingredienti**

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069098	
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.