

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**

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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	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

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
--------------------------	----------	-------------------------------	-------------

ISTRUZIONI PER L'USO

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

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Dolce, Burroso	Odore:	Odore di burro
Aspetto visivo:	Barretta	Colore:	Giallo chiaro
Struttura:	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

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

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

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

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Si	Si
Frumento	No	Si	Si
Segale	No	No	No
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
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	Si
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	Si
Nueces	No	No	No
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	Si	Si
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
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: 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

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

Numero articolo: 10105581	Ultima versione del: 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.