

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 01.02.2018
Codice EAN: 8030141000395
8030141000395
8030141000395
8030141000395
3040409348263
8030141000395
8030141000395

PRESTIGE KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10105888**

Azienda

Codice prodotto

CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141000395
CSM ITALIA S.R.L.	1870
CSM IBERIA S.A.(PT)	30780
CSM IBERIA S.A.(ES)	30780
CSM AUSTRIA GMBH	1870
CSM FRANCE SAS	34826
CSM AUSTRIA GMBH	8030141000395
CSM UNITED KINGDOM LTD	XAM
CSM GLOBAL	10105888

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per la produzione di panettone e colomba. Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 100 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Farinoso, Dolce	Odore:	Farinoso, Leggermente dolce
Aspetto visivo:	Polvere fine	Colore:	Bianco, Avorio
Struttura:	Polvere fine		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); GLUTINE DI FRUMENTO; Sale; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.502 kJ	(355 kcal)
Grassi:	4,3 g	
di cui saturi:	3,2 g	
di cui MUFA:	0,1 g	
di cui PUFA:	0,1 g	
Carboidrati:	64,7 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,1 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	13,2 g	
Sale (Na x 2,5):	1,008 g	

Numero articolo: 10105888

Ultima versione del: 01.02.2018

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	1.000,8 mg
Minerali - Sodio:	403,3 mg
Acqua:	14,5 g

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
Fumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	Sì	Sì
Kamut	No	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	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	No	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 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.

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:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

Numero articolo: 10105888	Ultima versione del: 01.02.2018
---------------------------	---------------------------------

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:	270 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:	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:	12 PZ	Unità per pallet:	48 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	753 kg	Altezza totale pallet:	134,5 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:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0400 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	0,9998 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,9998 PCE				
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,3900 KG				
Colore:	Trasparente				

Numero articolo: 10105888	Ultima versione del: 01.02.2018
---------------------------	---------------------------------

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.