

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 22.09.2017
Codice EAN: 8030141090433
8030141090433

TOP MIX KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10116055**

Azienda

CSM DEUTSCHLAND GMBH
CSM ITALIA S.R.L.

Codice prodotto

8030141090433
4772

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Miglioratore per prodotti da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miglioratore per prodotti da forno

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Su misura

INFORMAZIONI SENSORIALI

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Agenti lievitanti: (Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500)); Amido di mais (**contiene solfiti**).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	465 kJ	(109 kcal)
Grassi:	0,0 g	
di cui SAFA:	0,0 g	
di cui MUFA:	0,0 g	
di cui PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	27,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,1 g	
Sale (Na x 2,5):	40,423 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	16.169,3 mg
Alcol:	0,0 g
Acqua:	4,3 g

Numero articolo: 10116055	Ultima versione del: 22.09.2017
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	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)	No	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	Sì	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	15 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
<small>* 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.</small>			
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: Glutine, Uovo, Soia, Latte / Lattosio, Sesamo, Frutta a guscio.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	No	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	Sì
Kamut	No	No	Sì
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Sì	Sì
Latte	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Nueces	No	Sì	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	Sì	Sì
Solfito	15 PPM	No	No
Lupino	No	No	Sì
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Sì	Sì
Cacao	No	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	Sì
Mais	Sì	Sì	Sì
Legumi	No	Sì	Sì
Carne di manzo	No	Sì	Sì
Carne di maiale	No	Sì	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:	10116055	Ultima versione del:	22.09.2017
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	Si
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	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10 000				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ g	10				ISO 16649
Muffe:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§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:	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

Numero articolo: 10116055	Ultima versione del: 22.09.2017
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,24 kg
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	19 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	570 kg	Peso lordo:	622,5 kg
		Unità per pallet:	114 PZ
		Altezza totale pallet:	132,1 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	PE, Nylon
Quantità:	0,0382 KG		
Larghezza:	585 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	221,8 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza (esterna):	244 mm		
Larghezza (esterna):	186 mm		
Altezza (esterna):	196 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0159 PCE		
Peso:	3,2012 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	0,9046 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta
Quantità:	0,9046 PCE		
Peso:	552 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	800 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE
Quantità:	0,3528 KG		
Colore:	Trasparente		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
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.