

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del: 15.05.2017  
Codice EAN: 8030141090471  
8030141090471

### 1.2.3 BISCOTTERIA FRUMENTO 15KG

#### CODICI MATERIE PRIME

##### Numero articolo

CSM Numero articolo **10121455**

##### Azienda

CSM DEUTSCHLAND GMBH  
CSM ITALIA S.R.L.

##### Codice prodotto

8030141090471  
4814

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno. Destinato ad usi professionali.

#### INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:

Germania

Continente di origine:

Europa (UE)

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Applicazione

Su misura

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico

Odore: Tipico

Aspetto visivo: Polvere

Colore: Tipico

Struttura: Polvere

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Zucchero; Farina di riso; Latte scremato in polvere; Lievito naturale in polvere di farina di frumento; Grasso vegetale: Palma; Agenti lievitanti: (Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500)); Sciroppo di glucosio; Aroma; Sale.

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.536 kJ	(362 kcal)
Grassi:	1,5 g	
di cui SAFA:	0,5 g	
di cui MUFA:	0,4 g	
di cui PUFA:	0,4 g	
Carboidrati:	79,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	29,3 g	
Fibre:	1,9 g	
Proteine:	7,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,412 g	

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

Minerali - Sodio: 164,7 mg

Numero articolo: 10121455      Ultima versione del: 15.05.2017

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	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)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
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, Frutta a guscio.

### Allergeni secondo LEDA

Glutine	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	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	Si	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	Si	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	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	Si
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si	Si	Si
Cacao	No	Si	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	Si	Si
Mais	No	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	Si	Si
Carne di maiale	No	No	Si
Carota	No	Si	Si

## 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: 10121455	Ultima versione del: 15.05.2017
---------------------------	---------------------------------

### 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		

### INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
Tfa:		< 2 %		Calcolato

### 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:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Asciutto
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 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:	13 PZ	Unità per pallet:	50 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	781 kg	Altezza totale pallet:	183,5 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:	GGMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	1,0050 PCE				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				

Numero articolo:	10121455	Ultima versione del:	15.05.2017
------------------	----------	----------------------	------------

## 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.