

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 14.09.2017
Codice EAN: 8030141006182
8711495210974**FARCIFRUTTA PERA****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10128560****Azienda****Codice prodotto**CSM ITALIA S.R.L. 4984
CSM BENELUX BV 21361**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** Il prodotto può essere utilizzato prima o dopo la cottura.**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato a base di pere per prodotti dolciari. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine:** Paesi Bassi**ISTRUZIONI PER L'USO****Consiglio generale**

Il prodotto può essere utilizzato prima o dopo la cottura.

INFORMAZIONI SENSORIALI**Gusto:** Pera **Odore:** Pera
Struttura: Viscoso **Colore:** Tipico**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Pera 83%; Zucchero; Amido modificato; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330), Citrati di potassio (E 332); Aromi; Antiossidanti: Acido ascorbico (E 300); Conservanti: Sorbato di potassio (E 202).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	468 kJ	(110 kcal)
Grassi:	0,1 g	
di cui SAFA:	0,1 g	
di cui MUFA:	0,1 g	
di cui PUFA:	0,1 g	
Carboidrati:	25,6 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	20,7 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	0,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,041 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	66,8 mg
Minerali - Sodio:	16,5 mg
Acqua:	72,3 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	No	Sì	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	Sì
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	Sì
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: -.			
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.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	No	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	No	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	Sì
Latte	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	Sì
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	Sì
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	No	No	Sì
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	1 PPM	No	Sì
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Sì	Sì
Cacao	No	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	Sì	Sì
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	Sì
Mais	Sì	Sì	Sì
Legumi	No	Sì	Sì
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
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: 10128560 Ultima versione del: 14.09.2017

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	3,3	3,0 - 3,6		pH-metro

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 20 °C:	435	320 - 550		Anello grande
Altro				
Brix:	26,5 deg	23 - 30 deg		Rifrattometro 20 °C

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Muffe:	/ g	100				
Lieviti:	/ g	100				
Salmonella:	/25 g	Assente				

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	5 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservabilità limitata dopo l'apertura, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Conservare la confezione aperta in luogo fresco e asciutto e consumare in breve tempo
Condizioni di trasporto	
Commenti:	Ambient

Numero articolo: 10128560 Ultima versione del: 14.09.2017

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	19,2 kg	Peso lordo:	21,222 kg	Numero di pezzi:	6 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet	Strati:	7 PZ	Unità per pallet:	35 PZ
Unità per strato:	5 PZ	Peso lordo:	768 kg	Altezza totale pallet:	148,0 cm
Peso netto:	672 kg				
Imballaggio primario					
Descrizione:	Latta	Materiale:	Latta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	220,4 g				
Colore:	Giallo dorato				
Altezza:	178 mm				
Diametro:	153,6 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	Latta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	50,4 g				
Colore:	Giallo dorato				
Diametro:	153 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
Altri codici:	HH:MM, Contatore	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	315 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	476 mm				
Larghezza (esterna):	321 mm				
Altezza (esterna):	192 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	7 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	168 mm				
Larghezza:	495 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	35,0001 PCE				
Peso:	7 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	168 mm				
Larghezza:	455 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0500 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	150 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	0,5250 KG				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Tappo di chiusura	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	35,0001 PCE				
Peso:	23,4 g				
Diametro:	156 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	HDPE		
Quantità:	1,0500 PCE				
Peso:	56 g				
Lunghezza:	1.400 mm				
Larghezza:	1.500 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,1000 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
		Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si

Numero articolo: 10128560	Ultima versione del: 14.09.2017
----------------------------------	--

EAN: Sì
Altri codici: SSCC

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

Setacci:	Presente	Maglia	Note
	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Ispezione visiva:	Sì		IQF Fruit

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	20084059	

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.