

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

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



Ultima versione del: 30.01.2018  
Codice EAN: 8030141004768

**CONFETTURA MIRTILLO KG****CODICI MATERIE PRIME**

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10130764</b>
<b>Azienda</b>	
CSM ITALIA S.R.L.	Codice prodotto 1314

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Semilavorato per prodotti dolciari da forno a base di confettura di mirtillo
-------------------------------------	--

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto dolciario da forno
Semilavorato per prodotti dolciari da forno a base di confettura di mirtillo. Destinato ad usi professionali.

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Paese di origine:</b>	Italia	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
<b>Condizione fisica:</b>	Ripieno		

**ISTRUZIONI PER L'USO**

<b>Consiglio generale</b>
Semilavorato per prodotti dolciari da forno a base di confettura di mirtillo realizzato specificamente per preparazioni da cuocere.

**DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	6.000 g			

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto	<b>Odore:</b>	Esente da odori estranei
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico	<b>Colore:</b>	Tipico, Blu scuro

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Sciroppo di glucosio-fruttosio; Purea di mirtillo(29 %); Zucchero; Gelificanti: Pectine (E 440); Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Aromi.
---

**VALORI NUTRIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.127 kJ (265 kcal)
Grassi:	0,1 g
di cui saturi:	0,0 g
di cui MUFA:	0,0 g
di cui PUFA:	0,0 g
Carboidrati:	65,1 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	63,0 g
Fibre:	1,2 g
Proteine:	0,3 g
Sale (Na x 2,5):	0,0050 g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	5,0 mg
Minerali - Sodio:	2,0 mg
Acidi organici:	0,2 g
Acqua:	33,7 g

**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	No	No	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	No	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Nueces	No	No	Si
Anacardium occidentale	No	No	Si
Noci pecan	No	No	Si
Noci brasiliane	No	No	Si
Pistacchi	No	No	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	Si
Sedano e prodotti derivati	No	Si	Si
Senape e prodotti derivati	No	Si	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Si	Si
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.

**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

**SOSTENIBILITÀ**

Tipo: No PO/PK Valore: Modello di tracciabilità:

**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		

Numero articolo: 10130764	Ultima versione del: 30.01.2018
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833, guaranteed
Coliforms:	/ g	Assente				ISO 4832, Guaranteed
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002
Batteri lattici:	/ g	Assente				UMA 0324

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	364 Giorni
Temperatura di conservazione:	18 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Fresco, Asciutto, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	18 - 25 °C

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	24 kg	Peso lordo:	25,92 kg
		Numero di pezzi:	4 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	4 PZ
Peso netto:	672 kg	Peso lordo:	727,1 kg
		Unità per pallet:	28 PZ
		Altezza totale pallet:	160 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Secchio (sigillato)	Materiale:	PP
Commenti:	Material sealing film: BOPA/PP		
Codifica			
		Codice lotto:	Numero di lotto
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet		

## CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti totali:				According to EU regulation According to EU regulation
Tipo:				

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia:	Note
Setacci:	Sì	1 mm	
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

## INFORMAZIONI LEGALI

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 garantisco 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.