

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 23.02.2017  
Codice EAN: 8030141091430**PERFETTO CROISSANT****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**

CSM Numero articolo

**10134851****Azienda**

CSM ITALIA S.R.L.

**Codice prodotto**

4135

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato per prodotti dolciari

PERFETTO CROISSANT è studiata per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissants. Semilavorato per prodotti di pasticceria a base di burro, oli e grassi vegetali. Non sono presenti grassi idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: girasole e/o soia e palma e cocco.

**INFORMAZIONI GENERALI****Paese di origine:**

Italia

**Continente di origine:**

Europa

**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**

Destinato ad usi professionali.

Per produzione di paste danesi e pasta sfoglia

**INFORMAZIONI SENSORIALI****Gusto:** Tipico, Privo di retrogusto**Odore:**

Esente da odori estranei, Tipico

**Aspetto visivo:** Emulsione, Tipico**Colore:**

Giallo chiaro

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

BURRO; Grassi vegetali: Palma, Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Sale; Emulsionanti: Lecitine (E 322), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Correttori di acidità: Acido citrico (E 330), Citrati di sodio (E 331); Coloranti: Caroteni (E 160a); Aromi naturali.

**VALORI NUTRIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

<b>Energia:</b>	2.933 kJ	(712 kcal)
<b>Grassi:</b>	79,0 g	
di cui saturi:	48,1 g	
di cui MUFA:	21,2 g	
di cui PUFA:	8,7 g	
<b>Carboidrati:</b>	0,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,1 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,423 g	

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

<b>Grassi di cui TFA:</b>	1,6 g
<b>Carboidrati di cui fruttosio:</b>	0,0 g
<b>Sale (NaCl):</b>	298,8 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	169,0 mg
<b>Acqua:</b>	20,4 g

Numero articolo: 10134851      Ultima versione del: 23.02.2017

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	No	No	No
Frumento	No	No	
Segale	No	No	
Orzo	No	No	
Avena	No	No	
Farro	No	No	
Kamut	No	No	
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	Sì	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	No	No
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	No	
Nueces	No	No	
Anacardium occidentale	No	No	
Noci pecan	No	No	
Noci brasiliane	No	No	
Pistacchi	No	No	
Noci Macadamia/Queensland	No	No	
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: -.			

## 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:	Sì - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
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>				
Contenuto di grassi:		> 79 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		52 - 58 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):	35,5 %	33 - 38 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		18 - 23 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 15 %		NGD-Db 10-1989

Numero articolo: 10134851

Ultima versione del: 23.02.2017

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

Numero articolo: 10134851	Ultima versione del: 23.02.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	10 kg	<b>Peso lordo:</b>	10,5 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	5 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	6 PZ	<b>Strati:</b>	10 PZ
<b>Peso netto:</b>	600 kg	<b>Peso lordo:</b>	630 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	60 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	120 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	Alluminio, Cartone ondulato, PE
<b>Quantità:</b>	5,3833 PCE		
<b>Peso:</b>	24,1 g		
<b>Larghezza:</b>	650 mm		
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	Alluminio, Cartone ondulato, PE
<b>Quantità:</b>	5,3833 PCE		
<b>Peso:</b>	24,1 g		
<b>Larghezza:</b>	650 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	210 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	404 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	306 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	111 mm		
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	210 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	404 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	306 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	111 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Nastro adesivo	<b>Materiale:</b>	BOPP
<b>Quantità:</b>	0,1188 KG		
<b>Larghezza:</b>	50 mm		
<b>Descrizione:</b>	Nastro adesivo	<b>Materiale:</b>	BOPP
<b>Quantità:</b>	0,1188 KG		
<b>Larghezza:</b>	50 mm		
<b>Descrizione:</b>	Colla		
<b>Quantità:</b>	0,0390 KG		
<b>Colore:</b>	Giallastro		
<b>Descrizione:</b>	Colla		
<b>Quantità:</b>	0,0390 KG		
<b>Colore:</b>	Giallastro		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0020 PCE		
<b>Peso:</b>	360 g		
<b>Lunghezza:</b>	800 mm		
<b>Larghezza:</b>	1.200 mm		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0020 PCE		
<b>Peso:</b>	360 g		
<b>Lunghezza:</b>	800 mm		
<b>Larghezza:</b>	1.200 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	3,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	2,85 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	130 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	3,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	2,85 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	130 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		

Numero articolo:	10134851	Ultima versione del:	23.02.2017
------------------	----------	----------------------	------------

**CONTAMINAZIONE**

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Metalli pesanti</b>				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Conservazione			

**INFORMAZIONI LEGALI**

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	15171090	
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.