

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 03.02.2017  
Codice EAN: 8030141091416**PERFETTO PASTRY****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**

CSM Numero articolo

**10134853****Azienda**

CSM ITALIA S.R.L.

**Codice prodotto**

4136

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

Semilavorato per prodotti dolciari

PERFETTO PASTRY 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, palma e cocco.

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

Italia

**Continente di origine:**

Europa

**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**Per pasticceria danese e pasta sfoglia  
Destinato ad usi professionali.**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: 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>	2.930 kJ	(713 kcal)
<b>Grassi:</b>	78,9 g	
di cui saturi:	48,5 g	
di cui MUFA:	21,4 g	
di cui PUFA:	8,1 g	
<b>Carboidrati:</b>	0,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,0 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,829 g	

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

<b>Grassi di cui TFA:</b>	1,7 g
<b>Sale (NaCl):</b>	696,3 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	331,8 mg
<b>Acqua:</b>	19,9 g

Numero articolo: 10134853	Ultima versione del: 03.02.2017
---------------------------	---------------------------------

**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.

**Può contenere allergeni**

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**

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

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
Contenuto di grassi:		> 79 %		NGD-Db2-1989
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>				
<b>Solidi a 10 °C (N10):</b>		52 - 58 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 20 °C (N20):</b>	35,5 %	33 - 38 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 30 °C (N30):</b>		18 - 23 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 35 °C (N35):</b>		< 15 %		NGD-Db 10-1989

Numero articolo: 10134853	Ultima versione del: 03.02.2017
---------------------------	---------------------------------

**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 conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	161 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 15 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,3 kg	Numero di pezzi:	4 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	9 PZ	Unità per pallet:	63 PZ
Peso netto:	630 kg	Peso lordo:	648,9 kg	Altezza totale pallet:	112 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	12,9 g				
Lunghezza:	410 mm				
Larghezza:	405 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	395 mm				
Larghezza (esterna):	304 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliiolefine		
Quantità:	0,0020 KG				
Peso:	25 kg				
Colore:	Biancastro				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0536 KG				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0080 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0240 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0080 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				

Numero articolo:	10134853	Ultima versione del:	03.02.2017
------------------	----------	----------------------	------------

## 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	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
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.