

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**

| | | |
|--|----------|------------|
| Energia: | 2.930 kJ | (713 kcal) |
| Grassi: | 78,9 g | |
| di cui saturi: | 48,5 g | |
| di cui MUFA: | 21,4 g | |
| di cui PUFA: | 8,1 g | |
| Carboidrati: | 0,3 g | |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 0,0 g | |
| Fibre: | 0,0 g | |
| Proteine: | 0,0 g | |
| Sale (Na x 2,5): | 0,829 g | |

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

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

Numero articolo: 10134853 Ultima versione del: 03.02.2017

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 | No | No |
| Frumento | No | No | |
| Segale | No | No | |
| Orzo | No | No | |
| Avena | No | No | |
| Farro | No | No | |
| Kamut | No | No | |
| Crostacei e prodotti derivati | No | No | No |
| Uova e prodotti derivati | No | No | No |
| Pesce e prodotti derivati | No | No | No |
| Arachidi e prodotti derivati | No | No | No |
| Soia e prodotti derivati | No | No | No |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio) | Sì | Sì | Sì |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | 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 | |
| Sedano e prodotti derivati | No | No | No |
| 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 | 0 PPM * | No | No |
| 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: -.

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 |
|----------------------|--------|--------------|---------------|--------------------------|
| Grassi | | | | |
| 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 |
|-----------------------------------|--------|------------|---------------|----------------|
| Contenuto di grassi solidi | | | | |
| 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: 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 |
|------------------------|---------------------------------------|-----------------|---------------|----------------|
| Metalli pesanti | | | | |
| 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.