

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 31.01.2018
Codice EAN: 8030141011773

TRECCINE

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo

10139120

Azienda

CSM ITALIA S.R.L.

Codice prodotto

1693

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO, DA LIEVITARE E DA CUOCERE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto dolciario da forno congelato, da lievitare e da cuocere.
Prodotto destinato ad usi professionali.

Treccina di pasta danese (lievitata e sfogliata) accoppiata con pasta sfoglia e farcita con uvetta e scorza d'arancia candita.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:

Italia

Continente di origine:

Europa

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Togliere dalla cella di lievitazione 30 minuti prima della cottura.

Istruzioni per la preparazione

Scongellamento:	Tempo:	480 - 540 min	Temperatura:	22 - 25 °C	
Commenti:	coprendoli con un foglio di plastica				
Scongellamento:	Tempo:	240 - 300 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.: 75 %
Commenti:	in cella di lievitazione.				
Lievitazione:	Tempo:	480 - 540 min	Temperatura:	22 - 25 °C	
Commenti:	coprendoli con un foglio di plastica				
Lievitazione:	Tempo:	240 - 300 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.: 75 %
Commenti:	in cella di lievitazione.				
Cottura (Forno tradizionale):	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	180 - 200 °C	
Cottura (Forno a convezione):	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	170 - 180 °C	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto, Tipico	Odore:	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Privo di odori sgradevoli, Esente da odori estranei, Tipico
Aspetto visivo:	Congelato, Tipico, Pasticceria	Colore:	Beige chiaro, Pasticceria, Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 0; acqua; grassi vegetali: palma; zucchero; scorze d'arancia candite 3,8% (scorze d'arancia 53,7%; sciroppo di glucosio-fruttosio; zucchero; correttore di acidità: acido citrico (E 330); conservanti: **anidride solforosa (E 220) come residuo della frutta**); uova; **lievito naturale in polvere (contiene frumento)**; olio vegetale: girasole; uvetta 1,7%; lievito di birra; sale; **burro**; **panna**; **glutine di frumento**; miele; **latte scremato in polvere**; destrosio; emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); aromi; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); coloranti: caroteni (E 160a); enzimi (**contiene glutine**).

Numero articolo: 10139120

Ultima versione del: 31.01.2018

VALORI NUTRIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.610 kJ	(386 kcal)
Grassi:	22,4 g	
di cui saturi:	11,2 g	
di cui MUFA:	7,8 g	
di cui PUFA:	3,0 g	
Carboidrati:	38,7 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,5 g	
Fibre:	1,6 g	
Proteine:	6,5 g	
Sale (Na x 2,5):	0,836 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,1 g
Carboidrati di cui fruttosio:	0,1 g
Sale (NaCl):	734,5 mg
Minerali - Sodio:	334,3 mg
Acqua:	31,6 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	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	
Segale	No	Sì	
Orzo	No	Sì	
Avena	No	Sì	
Farro	No	Sì	
Kamut	No	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	Sì
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	Sì	
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	3 PPM *	Sì	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: Soia, Frutta a guscio.

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

Numero articolo:	10139120	Ultima versione del:	31.01.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
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:	No		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Coliforms:	/ g	10 000				ISO 4832
E. coli:	/ g	500				ISO 6391
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Assente				ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	< -18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo:	10139120	Ultima versione del:	31.01.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		3,58 kg	Peso lordo:		4,28 kg
			Numero di pezzi:		55 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		9 PZ	Strati:		10 PZ
Peso netto:		322,2 kg	Peso lordo:		385,2 kg
			Unità per pallet:		90 PZ
			Altezza totale pallet:		158 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Pellicola	Materiale:		HDPE
Quantità:		0,0139 KG			
Peso:		31,5 g			
Colore:		Trasparente			
Larghezza:		470 mm			
Codifica					
Nome:		Si	Data di scadenza:		GG/MM/AAAA
			Codice lotto:		LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		0,9299 PCE			
Colore:		Bianco			
Lunghezza:		125 mm			
Larghezza:		133 mm			
Descrizione:		Scatola	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		0,9299 PCE			
Peso:		319 g			
Colore:		Marrone			
Lunghezza (esterna):		363 mm			
Larghezza (esterna):		256 mm			
Altezza (esterna):		157 mm			
Imballaggio terziario					
Descrizione:		Film estensibile	Materiale:		LLDPE
Quantità:		0,2342 KG			
Larghezza:		500 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		2,7879 PCE			
Peso:		2,85 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		130 mm			
Altezza:		210 mm			
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		0,9293 PCE			
Peso:		440 g			
Lunghezza:		805 mm			
Larghezza:		1.205 mm			
Codifica					
Nome:		Si	Data di scadenza:		GG/MM/AAAA
EAN:		Si	Fornitore:		Si
			Codice lotto:		LAGGG
			Codice materiale:		Si

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:		Congelamento	
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Congelamento			

Numero articolo:	10139120	Ultima versione del:	31.01.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070	

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.