

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

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



Ultima versione del: 28.11.2019

**WIPPY****CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
CSM Numero articolo	<b>10139936</b>
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4403
CSM IBERIA S.A.(PT)	31008
Altro	
Codice EAN	8030141091317
Codice CN (EU)	21069092

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Semilavorato per prodotti dolciari.
-------------------------------------	-------------------------------------

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Crema a base di grassi vegetali zuccherata  
Semilavorato per prodotti dolciari, per usi professionali.  
Il prodotto è particolarmente indicato per guarnizioni e farciture.  
Prodotto UHT.

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Paese di origine:</b>	Italia	<b>Continente di origine:</b>	Europa
--------------------------	--------	-------------------------------	--------

**ISTRUZIONI PER L'USO**

**Applicazione**  
Per ottenere le migliori prestazioni, refrigerare il prodotto a 5-8°C per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.  
Versare il contenuto in bacinella pulita e fredda e montare fino alla consistenza desiderata.  
Tipicamente, 2 litri di WIPPY in bacinella da 9 litri di capacità, ad alta velocità monta in 2-5 minuti.  
Evitare l'overwhipping.

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Caratteristiche, Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto, Tipico	<b>Odore:</b>	Tipico, Privo di retrogusto, Privo di odori sgradevoli, Caratteristiche
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico, Liquido viscoso	<b>Colore:</b>	Tipico
<b>Struttura:</b>	Tipico		

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Acqua; Grasso vegetale: Palma, totalmente idrogenato; Zucchero; Stabilizzante: Sorbitoli (E 420), Fosfati di sodio (E 339), I drossi-propil-cellulosa (E 463); Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b), Lecitine (E 322); PROTEINE DEL LATTE; Aroma; Sale; Coloranti: Carotenoidi (E 160a).

**VALORI NUTRIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto		
<b>Energia:</b>	1.314 kJ	(317 kcal)
<b>Grassi:</b>	27,1 g	
di cui saturi:	26,6 g	
di cui moninsaturi:	0,3 g	
di cui poliinsaturi:	0,2 g	
<b>Carboidrati:</b>	17,5 g	
di cui zuccheri:	16,8 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,7 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,161 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Carboidrati di cui fruttosio:	0,0 g
Sale (NaCl):	7,9 mg
Minerali - Sodio:	64,2 mg
Acqua:	54,1 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	No
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
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	No
Nocciola	No	No	No
Nueces	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	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: -.

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.

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

La dichiarazione di idoneità per Vegetariani/Vegani si basa sulla lista ingredienti e non prende in considerazione le possibili cross contaminazioni derivanti dal processo produttivo.

**INFORMAZIONI FISICHE:**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Reologia</b>				
<b>Analisi di struttura</b>				
Consistenza 0 h:		> 130 g		metodo interno, Hobart 200(2L)
<b>Altro</b>				
Densità: 20 °C:	1,05000 kg/dm3	1045 - 1055 g/l		

Numero articolo:	10139936	Ultima versione del:	28.11.2019
------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	0				

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	173 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto., Non congelare
Commenti:	Le prestazioni del prodotto potrebbero essere negativamente influenzate da temperature di conservazione superiori a 20°C.
Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 10 °C
Commenti:	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero tra 2-10°C e consumare entro 3 giorni.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 10 °C

Numero articolo: 10139936	Ultima versione del: 28.11.2019
---------------------------	---------------------------------

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	16,9 kg	<b>Peso lordo:</b>	16,88 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	16 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	8 PZ	<b>Strati:</b>	6 PZ
<b>Peso netto:</b>	811,2 kg	<b>Peso lordo:</b>	831,74 kg
		<b>Altezza totale pallet:</b>	118,2 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Tetra Brick		
<b>Quantità:</b>	16,0190 PCE		
<b>Peso:</b>	27,1 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza:</b>	245 mm		
<b>Larghezza:</b>	322 mm		
<b>Codifica</b>			
		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Vassoio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0012 PCE		
<b>Peso:</b>	150 g		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	402 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	262 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	171 mm		
<b>Codifica</b>			
		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	767,7725 PCE		
<b>Peso:</b>	1 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	150 mm		
<b>Altezza:</b>	80 mm		
<b>Descrizione:</b>	Involucro retrattile	<b>Materiale:</b>	LDPE
<b>Quantità:</b>	1,1517 KG		
<b>Peso:</b>	17,57 g		
<b>Larghezza:</b>	420 mm		
<b>Descrizione:</b>	Colla	<b>Materiale:</b>	
<b>Quantità:</b>	0,0883 KG		
<b>Peso:</b>	25 kg		
<b>Colore:</b>	Giallastro		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0004 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>	3,0020 PCE		
<b>Peso:</b>	2,85 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	130 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	LDPE
<b>Quantità:</b>	0,1536 KG		
<b>Colore:</b>	Trasparente		
<b>Larghezza:</b>	500 mm		

Numero articolo: 10139936	Ultima versione del: 28.11.2019
---------------------------	---------------------------------

### SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Imballaggio asettico, Sterilizzazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli: Ferosi:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Imballaggio asettico, Sterilizzazione			

### INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069092	
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.

Ultima versione del:	28.11.2019
Cambiare:	Informazioni su conservabilità e logistica - Termine Minimo di Conservazione