

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.com

Ultima versione del: 28.11.2019

WIPPY**CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10139936****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****Denominazione dell'alimento:** 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**Paese di origine:** Italia **Continente di origine:** 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

Gusto:	Caratteristiche, Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto, Tipico	Odore:	Tipico, Privo di retrogusto, Privo di odori sgradevoli, Caratteristiche
Aspetto visivo:	Tipico, Liquido viscoso	Colore:	Tipico
Struttura:	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**

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

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
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
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
Reologia				
Analisi di struttura				
Consistenza 0 h:		> 130 g		metodo interno, Hobart 200(2L)
Altro				
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			
Peso netto:	16,9 kg	Peso lordo:	16,88 kg
		Numero di pezzi:	16 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	811,2 kg	Peso lordo:	831,74 kg
		Altezza totale pallet:	118,2 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Tetra Brick		
Quantità:	16,0190 PCE		
Peso:	27,1 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	245 mm		
Larghezza:	322 mm		
Codifica			
	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0012 PCE		
Peso:	150 g		
Lunghezza (esterna):	402 mm		
Larghezza (esterna):	262 mm		
Altezza (esterna):	171 mm		
Codifica			
	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	767,7725 PCE		
Peso:	1 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	150 mm		
Altezza:	80 mm		
Descrizione:	Involucro retrattile	Materiale:	LDPE
Quantità:	1,1517 KG		
Peso:	17,57 g		
Larghezza:	420 mm		
Descrizione:	Colla	Materiale:	
Quantità:	0,0883 KG		
Peso:	25 kg		
Colore:	Giallastro		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0004 PCE		
Peso:	360 g		
Lunghezza:	800 mm		
Larghezza:	1.200 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0020 PCE		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,1536 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	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