

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del: 31.01.2018  
Codice EAN: 8030141012602

## CROISSANT SUPERFARCITO ALB

### CODICI MATERIE PRIME

#### Numero articolo

CSM Numero articolo **10148124**

#### Azienda

#### Codice prodotto

CSM ITALIA S.R.L.

1779

### 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.

Croissant superfarcito artigianale curvo di pasta danese (lievitata e sfogliata), farcito con confettura di albicocche.

### 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

<b>Lievitazione:</b>	<b>Tempo:</b> 480 - 600 min	<b>Temperatura:</b> 22 - 25 °C		
<b>Commenti:</b>	coprendoli con un foglio di plastica			
<b>Lievitazione:</b>	<b>Tempo:</b> 240 - 360 min	<b>Temperatura:</b> 26 - 28 °C	<b>U.R.:</b>	75 %
<b>Commenti:</b>	in cella di lievitazione.			
<b>Cottura (Forno tradizionale):</b>	<b>Tempo:</b> 18 - 20 min	<b>Temperatura:</b> 190 - 200 °C		
<b>Cottura (Forno a convezione):</b>	<b>Tempo:</b> 18 - 20 min	<b>Temperatura:</b> 170 - 180 °C		

### INFORMAZIONI SENSORIALI

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

### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Acqua; Farcitura all'albicocca15% (Zucchero; Pura di albicocca43%; Gelificanti: Pectine (E 440); Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Conservanti: ANIDRIDE SOLFOROSA (E 220)); Grasso vegetale: Palma; Zucchero; UOVA; LIEVITO NATURALE IN POLVERE; Lievito di birra; Olio vegetale: Girasole; Sale; GLUTINE DI FRUMENTO; BURRO; Miele; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Destrosio; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); Aroma; FRUMENTO; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Enzimi (CONTIENE GLUTINE); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

Numero articolo: 10148124      Ultima versione del: 31.01.2018

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.494 kJ	(357 kcal)
Grassi:	17,7 g	
di cui saturi:	8,9 g	
di cui MUFA:	6,1 g	
di cui PUFA:	2,4 g	
Carboidrati:	42,6 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	16,5 g	
Fibre:	1,5 g	
Proteine:	6,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,739 g	

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	622,8 mg
Minerali - Sodio:	295,6 mg
Acqua:	31,3 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	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	
Segale	No	Si	
Orzo	No	Si	
Avena	No	Si	
Farro	No	Si	
Kamut	No	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	Si	
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	4 PPM *	Si	Si
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:	10148124	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:	Si	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: 10148124	Ultima versione del: 31.01.2018
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>			
<b>Peso netto:</b>	7,5 kg	<b>Peso lordo:</b>	8,4 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	100 PZ
<b>Pallet</b>			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	9 PZ	<b>Strati:</b>	8 PZ
<b>Peso netto:</b>	540 kg	<b>Peso lordo:</b>	626,3 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	72 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	177,4 cm
<b>Imballaggio primario</b>			
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	HDPE
<b>Quantità:</b>	0,0281 KG		
<b>Peso:</b>	31,5 g		
<b>Colore:</b>	Trasparente		
<b>Larghezza:</b>	470 mm		
<b>Codifica</b>			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>Imballaggio secondario</b>			
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	0,9375 PCE		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza:</b>	125 mm		
<b>Larghezza:</b>	133 mm		
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	0,9375 PCE		
<b>Peso:</b>	360 g		
<b>Colore:</b>	Marrone		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	363 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	256 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	207 mm		
<b>Imballaggio terziario</b>			
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	LLDPE
<b>Quantità:</b>	0,2363 KG		
<b>Larghezza:</b>	500 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	2,8127 PCE		
<b>Peso:</b>	2,85 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	130 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	0,9375 PCE		
<b>Peso:</b>	440 g		
<b>Lunghezza:</b>	805 mm		
<b>Larghezza:</b>	1.205 mm		
<b>Codifica</b>			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
<b>EAN:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
		<b>Codice materiale:</b>	Sì

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

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

<b>Numero articolo:</b> 10148124	<b>Ultima versione del:</b> 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.