### **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

# **CSM Bakery Solutions**

www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	29.06.2017
Codice EAN:	8030141011681
	8030141011681
	8030141011681
Codice ITF 14:	18030141011688

# **CORNETTINI MIGNON**

### **CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo		
CSM Numero articolo	10150456	
Azienda	Codice prodotto	
CSM ITALIA S.R.L.	1940	
CSM IBERIA S.A.(ES)	70117	
CSM GLOBAL	10150456	

### 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.

#### **INFORMAZIONI GENERALI**

Paese di origine:SpagnaContinente di origine:Europa (UE)

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

Istruzioni	per la pre	parazione

Scongelamento: Tempo: 45 - 60 min

Commenti: Temperatura ambiente

Cottura (Forno a convezione): Tempo: 8 - 12 min Temperatura: 190 - 200 °C

### **DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	21,0 g	18,1 - 24,8 g		
Altezza:	23 mm	21 - 25 mm		
Lunghezza:	68 mm	59 - 77 mm		
Larghezza:	25 mm	23 - 27 mm		

#### **INFORMAZIONI SENSORIALI**

Gusto: Tipico Odore: Tipico

Aspetto visivo: Congelato, Dritto Colore: Leggermente bianco-giallastro

#### **DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Farina di frumento; Margarina (Olio di palma; Acqua; Olio di girasole; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Coloranti: Caroteni (E 160a)); Acqua; Zucchero; Lievito; Destrosio; Sale; Glutine di frumento; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio (E 170); Amido modificato; Farina di soia; Fruttosio; Addensanti: Gomma di xantano (E 415), Idrossi-propil-cellulosa (E 463); Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Amido di mais; Enzimi.

Stampato il: 16.11.2017 Pagina 1 di 6 SAP ID: 001000105038



Numero articolo:10150456Ultima versione del:29.06.2017

# **VALORI NUTRIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.646 kJ	(395 kcal)
Grassi:	23,9 g	
di cui SAFA:	11,7 g	
di cui MUFA:	8,1 g	
di cui PUFA:	3,8 g	
Carboidrati:	37,6 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	6,8 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	6,7 g	
Sale (Na x 2,5):	0,9429 g	

# INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Grassi di cui TFA:	0,1 g	
Carboidrati di cui fruttosio:	0,0 g	
Sale (NaCI):	920,9 mg	
Minerali - Sodio:	377,1 mg	
Acqua:	29,4 g	

Stampato il: 16.11.2017 Pagina 2 di 6 SAP ID: 001000105038



No

No

0 PPM \*

No

No

No

No

Sì

No

Numero articolo: 10150456 Ultima versione del: 29.06.2017

Allergene		Presente	
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)	·		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	Sì
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	Sì
Senape e prodotti derivati	No	No	No

No

Sesamo e prodotti derivati

Lupino e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI** 

Può contenere tracce di: Latte / Lattosio, Uovo.				
Allergeni secondo LEDA				
Glutine	Sì	Sì	Sì	
Frumento	Sì	Sì	Sì	
Segale	No	No	No	
Orzo	No	Sì	Sì	
Avena	No	No	No	
Farro	No	No	No	
Kamut	No	No	No	
Crostacei	No	No	No	
Uovo	No	Sì	Sì	
Pesce	No	No	Sì	
Arachidi	No	No	No	
Soia	Sì	Sì	Sì	
Latte	No	Sì	Sì	
Frutta a guscio	No	No	Sì	
Mandorle	No	No	Sì	
Nocciola	No	No	Sì	
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	No	No	Sì	
Senape	No	No	No	
Sesamo	No	No	No	
Solfito	0 PPM	No	Sì	
Lupino	No	No	No	
Molluschi	No	No	No	
Lattosio	No	Sì	Sì	
Cacao	No	No	Sì	
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	Sì	
Carne di pollo	No	No	No	
Coriandolo	No	No	Sì	
Mais	Sì	Sì	Sì	
Legumi	Sì	Sì	Sì	
Carne di manzo	No	No	Sì	
Carne di maiale	No	Sì	Sì	
Carota	No	No	Sì	

## **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: 10150456 Ultima versione del: 29.06.2017

# **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:	No	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
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Assente		5	0	ISO 6579:2002
Clostridium perfingens:	/ g	10		5	0	da definire

# INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione
Termine Minimo di Conservazione 240 Giorni

dopo la produzione:

Temperatura di conservazione: -18 °C

Consigli per la conservazione: Dopo lo scongelamento, non ricongelare

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: -18 - -15 °C

Stampato il: 16.11.2017 Pagina 4 di 6 SAP ID: 001000105038



Numero articolo: 10150456 Ultima versione del: 29.06.2017

INFORMAZIONI S	SUL L'IMBALLAGG	10			
Unità di distribuzione					
Peso netto:	6 kg	Peso lordo:	6,3 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	12 PZ	Strati:	9 PZ	Unità per pallet:	108 PZ
Peso netto:	648 kg	Peso lordo:	680 kg	Altezza totale pallet:	1,959 m
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto		Materiale:	HDPE	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	12,86 g				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	620 mm				
Altezza:	620 mm				
Imballaggio secondario			Market 122		
Descrizione:	Scatola		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	277,71 g				
Colore:	Marrone				
Lunghezza (esterna): Larghezza (esterna):	295 mm				
Altezza (esterna):	262 mm 201 mm				
	201 111111				
Imballaggio terziario	<u> </u>		Martin Calla	0000	
Descrizione:	Nastro adesivo		Materiale:	BOPP	
Quantità: Colore:	167,2122 G				
	Trasparente 48 mm				
Larghezza:					
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	108,0000 PCE				
Colore:	Bianco 80 mm				
Larghezza: Altezza:	220 mm				
			M - 4 - 1 - 1 - 1	LL DDE	
Descrizione:	Film estensibile		Materiale:	LLDPE	
Quantità: Larghezza:	0,4100 KG 500 mm				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	272,53 g				
Superficie: Colore:	0,70 m2 Marrone				
Lunghezza:	Marrone 1.000 mm				
Larghezza:	7.000 mm				
Descrizione:			Matarial	0-4-	
Quantità:	Etichetta 2,0000 PCE		Materiale:	Carta	
Quantita: Colore:	2,0000 PGE Bianco				
Lunghezza:	210 mm				
Larghezza:	148 mm				
Codifica					
Juliou		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	XXXXXXXXXX, Codice
					lotto SAP
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Altri codici:	Codice a barre, SSCC				

#### 

Stampato il: 16.11.2017 Pagina 5 di 6 SAP ID: 001000105038

Metodo di rifiuto:

Arresto nastro



 Numero articolo:
 10150456
 Ultima versione del:
 29.06.2017

# **INFORMAZIONI LEGALI**

Numerazione internazionale degli ingredienti			
Tipo	Numero	Note	
Codice CN (EU) 19059090			
Tutti i prodotti sono conformi alla le	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.

Stampato il: 16.11.2017 Pagina 6 di 6 SAP ID: 001000105038