

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del: 16.10.2017  
Codice EAN: 8030141007059

### TORTE UNIVERSAL NERO

#### CODICI MATERIE PRIME

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10176862</b>
<b>Azienda</b>	
CSM IBERIA S.A.(PT)	30836
CSM ITALIA S.R.L.	1876
CSM GLOBAL	10176862

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Semilavorato per torte al cacao
-------------------------------------	---------------------------------

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### INFORMAZIONI GENERALI

<b>Paese di origine:</b>	Portogallo	<b>Continente di origine:</b>	Europa
<b>Condizione fisica:</b>	Polvere fine		

#### ISTRUZIONI PER L'USO

<b>Istruzioni per la preparazione</b>			
<b>Dosaggio:</b>	100 %		
<b>Mescolatura (Battitore piano):</b>	<b>Tempo:</b>	5 min	<b>Temperatura:</b> 23 °C
<b>Mescolatura Prima velocità (Battitore piano):</b>	<b>Tempo:</b>	0,5 min	<b>Temperatura:</b> 23 °C
<b>Mescolatura Seconda velocità (Battitore piano):</b>	<b>Tempo:</b>	4,5 min	<b>Temperatura:</b> 23 °C
<b>Riposo (400 g):</b>	<b>Tempo:</b>	15 min	<b>Temperatura:</b> 23 °C
<b>Cottura (Forno a piani) (65 - 90 g):</b>	<b>Tempo:</b>	15 - 18 min	<b>Temperatura:</b> 200 - 230 °C
<b>Cottura (Forno a piani) (100 - 200 g):</b>	<b>Tempo:</b>	25 - 30 min	<b>Temperatura:</b> 180 - 200 °C
<b>Cottura (Forno a piani) (&gt; 200 g):</b>	<b>Tempo:</b>	35 - 40 min	<b>Temperatura:</b> 170 - 190 °C

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Cacao	<b>Odore:</b>	Cioccolato al latte
<b>Aspetto visivo:</b>	Polvere	<b>Colore:</b>	Marrone

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; **Farina di frumento**; Cacao magro in polvere (7,0%); **Siero di latte dolce in polvere ( Lisozima (uovo) (E 1105))**; Grasso di palma; Amido modificato; Agenti lievitanti: Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500); Sciroppo di glucosio; Edulcoranti: Sorbitoli (E 420); Emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b), Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi (E 477); **Glutine di frumento**; **Latte scremato in polvere**; Sale; **Proteine del latte**; Stabilizzanti: Gomma di cellulosa (E 466), Gomma di guar (E 412); Destrosio.

#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>		
<b>Energia:</b>	1.677 kJ	(397 kcal)
<b>Grassi:</b>	7,5 g	
di cui SAFA:	4,0 g	
di cui MUFA:	2,5 g	
di cui PUFA:	0,9 g	
<b>Carboidrati:</b>	74,7 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	46,1 g	
<b>Fibre:</b>	2,9 g	
<b>Proteine:</b>	6,5 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	1,235 g	

Numero articolo: 10176862	Ultima versione del: 16.10.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	685,7 mg
Minerali - Sodio:	494,0 mg
Acqua:	5,1 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	Sì	Sì	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
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	No	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Sì
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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: Soia.			
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.			
<b>Allergeni secondo LEDA</b>			
Glutine	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	Sì	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Sì	Sì
Latte	Sì	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	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	Sì
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	Sì	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	Sì	Sì	Sì
Legumi	No	No	No
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	No	Sì

Numero articolo:	10176862	Ultima versione del:	16.10.2017
------------------	----------	----------------------	------------

**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

**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 CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuti</b>				
Contenuto di diossido di carbonio:	0,7 %	10 %	0,7 %	Tillmanns
Contenuto di sale:	0,2 %	10 %	0,2 %	Titolazione

**INFORMAZIONI FISICHE:**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Reologia</b>				
<b>Analisi di struttura</b>				
Durezza 24 h 23 °C:				TAXT2
Durezza 48 h 23 °C:				TAXT2
Durezza 72 h 23 °C:				TAXT2
<b>Prova di setacciatura</b>				
Dimensione delle particelle 1180 µm:	0,5 %	10 %	0,20 %	Setaccio vibrante
Dimensione delle particelle 1000 µm:	0,5 %	10 %	0,50 %	
Dimensione delle particelle 710 µm:	3 %	10 %	2,70 %	
Dimensione delle particelle 500 µm:	7 %	10 %	7,10 %	
Dimensione delle particelle 355 µm:	20 %	10 %	20,50 %	
Dimensione delle particelle 250 µm:	14 %	10 %	14,50 %	
Dimensione delle particelle 180 µm:	12 %	10 %	11,50 %	
Dimensione delle particelle 125 µm:	12 %	10 %	11,50 %	
Dimensione delle particelle 75 µm:	24 %	10 %	24,40 %	
Dimensione delle particelle < 75 µm:	8 %	10 %	8,00 %	

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				ISO 4833
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Salmonella:	/25 g	Assente				PAM 55.6

Numero articolo: 10176862	Ultima versione del: 16.10.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

### Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	274 Giorni
Temperatura di conservazione:	18 °C
Umidità relativa di conservazione:	55 %
Consigli per la conservazione:	Al riparo dall'umidità
Commenti:	cool and dry place

### Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)

Termine Minimo di Conservazione:	60 Giorni
Temperatura di conservazione:	23 °C
Consigli per la conservazione:	Al riparo dall'umidità

### Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto:	18 °C
---------------------------	-------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

### Unità di distribuzione

Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,100 kg
-------------	------	-------------	----------

### Pallet

Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	10 PZ	Strati:	10 PZ
Peso netto:	500 kg	Peso lordo:	535 kg
		Unità per pallet:	100 PZ
		Altezza totale pallet:	110 cm

### Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	83 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	520 mm		

### Codifica

Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si

### Imballaggio secondario

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	1,7 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	72 mm		
Larghezza:	150 mm		

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	2,5 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	210 mm		
Larghezza:	149 mm		

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0200 PCE		
Peso:	3,2229 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	149 mm		
Altezza:	210 mm		

### Imballaggio terziario

Descrizione:	Film estensibile
Quantità:	0,1840 KG
Colore:	Trasparente
Larghezza:	500 mm

Descrizione:	Film estensibile
Quantità:	0,0600 KG
Colore:	Trasparente
Larghezza:	500 mm

Numero articolo:	10176862	Ultima versione del:	16.10.2017
------------------	----------	----------------------	------------

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia:		Note
Setacci:	Sì		1,5 mm	
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,0 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,2 mm	

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19012000	

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.