

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 06.07.2017
Codice EAN: 8030141007042

TORTE UNIVERSAL BIANCO

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10176929
Azienda	Codice prodotto
CSM IBERIA S.A.(PT)	30837
CSM ITALIA S.R.L.	1875
CSM GLOBAL	10176929

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato in Polvere per la produzione di prodotti da forno fini
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in Polvere per la produzione di prodotti da forno fini

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Portogallo	Continente di origine:	Europa
Condizione fisica:	Polvere fine		

ISTRUZIONI PER L'USO

Ricetta Standard	
Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	100 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Burroso	Odore:	Latticello
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Bianco

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; **Farina di frumento**; Amido modificato; Grasso di palma; **Siero di latte dolce in polvere (Lisozima (uovo) (E 1105)); Latte scremato in polvere**; Agenti lievitanti: Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500); Sciroppo di glucosio; **Glutine di frumento**; Sale; Emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b), Esteri dell'1.2 propandiolo degli acidi grassi (E 477); **Proteine del latte**; Aroma (**contiene latte**); Addensanti: Gomma di cellulosa (E 466), Gomma di guar (E 412); Destrosio.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.731 kJ (410 kcal)
Grassi:	8,8 g
di cui SAFA:	4,6 g
di cui MUFA:	3,0 g
di cui PUFA:	1,1 g
Carboidrati:	75,7 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	42,1 g
Fibre:	0,7 g
Proteine:	6,6 g
Sale (Na x 2,5):	1,558 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	946,3 mg
Minerali - Sodio:	623,3 mg
Acqua:	5,8 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	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	3 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: 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.			
Allergeni secondo LEDA			
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	3 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	No	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

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.
 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: 10176929 Ultima versione del: 06.07.2017

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma Valore: Modello di tracciabilità: Segregation

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:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuti				
Contenuto di diossido di carbonio:	0,85 %	10 %	0,85 %	Tillmanns
Contenuto di sale:	0,5 %	10 %	0,5 %	Titolazione

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

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 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
Commenti:	Ambient Temperature

Numero articolo: 10176929	Ultima versione del: 06.07.2017
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,198 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	5 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	50 PZ
Peso netto:	500 kg	Peso lordo:	535 kg	Altezza totale pallet:	120 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	104 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	400 mm				
Larghezza:	100 mm				
Altezza:	600 mm				
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0067 KG				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	70 mm				
Descrizione:	Cavo	Materiale:	Poliestere		
Quantità:	0,0034 KG				
Colore:	Blu				
Altezza:	230 mm				
Diametro parte superiore:	210 mm				
Diametro parte inferiore:	230 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
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:	Nastro	Materiale:	Cera		
Quantità:	0,0004 PCE				
Peso:	400 g				
Lunghezza:	450 m				
Larghezza:	76,2 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	5 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	149 mm				
Larghezza:	210 mm				
Descrizione:	Nastro	Materiale:	Cera		
Quantità:	0,3195 KG				
Peso:	715 g				
Lunghezza:	450 m				
Larghezza:	152,4 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	HDPE		
Quantità:	0,1840 KG				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	HDPE		
Quantità:	0,0600 KG				
Larghezza:	500 mm				

Numero articolo:	10176929	Ultima versione del:	06.07.2017
------------------	----------	----------------------	------------

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.