

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 01.02.2017
Codice EAN: 8030141013074

TOSCANELLA CREMA E MELA

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10182962
Azienda	
CSM ITALIA S.R.L.	1583

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Prodotto da forno crudo congelato. Prodotto destinato ad usi professionali.
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Surgelato, Prodotti da forno

Prodotto di sfoglia farcito al gusto di mela.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
Condizione fisica:	Pasticceria		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione			
Disporre il prodotto congelato sulla teglia.			
Istruzioni per la preparazione			
Scongelamento:			
Commenti:	Non necessita di scongelamento per la cottura.		
Cottura (Forno a convezione):	Tempo:	25 min	Temperatura: 185 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	90 g	90 - 100 g		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico, Pasticceria	Odore:	Odore di zucchero
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Bianco, Biancastro torbido
Struttura:	Compatto		
Commenti:	Aspetto visivo: Mezza luna allungata		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Pasta Sfoglia: **Farina di frumento**; Margarina (Grasso vegetale: Palma; Acqua; Olio vegetale: Colza; Sale; Emulsionanti: Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472c); Correttori di acidità: Acido citrico (E 330), Citrati di sodio (E 331); Coloranti: Caroteni (E 160a)); Acqua; Semilavorato per pasticceria (**Farina di frumento**; Zucchero; Lievito naturale in polvere; (**contiene frumento**); Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Aromi; Aceto; (**contiene solfiti**); **Farina di frumento maltato**; Lecitina di girasole (E 322); Farcitura20%: Cubetti di mela35%; Zucchero; Acqua; Addensanti: Amido di mais modificato; Antiossidanti: Acido ascorbico (E 300); Conservanti: Sorbato di potassio (E 202); Aromi; Crema pasticcera23% (Acqua; Zucchero; Sciroppo di glucosio; **Tuorlo d'uovo**; Amido di patata modificato (E 1414); Grasso vegetale: Palma; **Latte intero in polvere**; **Latte scremato in polvere**; Addensanti: Alginato di sodio (E 401); Stabilizzanti: Difosfati (E 450); Aromi; Conservanti: Sorbato di potassio (E 202); Coloranti: Caroteni (E 160a); Emulsionanti: **Lecitine di soia (E 322)**; Sale). Decorazione: Zucchero.

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.422 kJ	(340 kcal)
Grassi:	17,0 g	
di cui SAFA:	8,0 g	
di cui MUFA:	6,4 g	
di cui PUFA:	2,5 g	
Carboidrati:	42,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	19,0 g	
Fibre:	1,4 g	
Proteine:	4,0 g	
Sale (Na x 2,5):	1,7000 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.700,0 mg
Minerali - Sodio:	680,0 mg
Minerali - Ferro:	2,9 mg
Minerali - Calcio:	17,3 mg
Acqua:	37,7 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	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	Si	Si
Soia e prodotti derivati	Si	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	Si	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Si	Si
Lupino e prodotti derivati	No	Si	Si
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: Lupino, Sesamo, Arachidi, Frutta a guscio, Senape.			
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	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	Si	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	Si	Si
Soia	Si	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	Si	Si
Mandorle	No	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
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	Si	Si
Sesamo	No	Si	Si
Solfito	0 PPM	Si	Si
Lupino	No	Si	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si	Si	Si
Cacao	No	No	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	No	No	No
Legumi	No	No	No
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	No	No

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: 10182962 Ultima versione del: 01.02.2017

SOSTENIBILITÀ

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:	No		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuti				
Contenuto di ceneri/minerali:	0,8 %			Calcolato
Contenuto di acqua:	37,66 %			Calcolato

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/g	1 000				ISO 7402
Coliforms:	/g	100				ISO 4835
E. coli:	/g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Muffe:	/g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	Non rilevabile				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare
Commenti:	Dopo lo scongelamento consumare entro 24 ore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	-18 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	5,4 kg	Peso lordo:	5,77 kg
		Numero di pezzi:	60 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	10 PZ
Peso netto:	519,3 kg	Peso lordo:	540,22 kg
		Altezza totale pallet:	175 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE
Peso:	16 g		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone rivestito
Peso:	370 g		
Codifica			
		Codice lotto:	Numero di lotto, GGMMAAAA
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet		
Dimensioni:	1200x800x120 mm		
Peso:	19.300 g		

Numero articolo:	10182962	Ultima versione del:	01.02.2017
------------------	----------	----------------------	------------

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Mycotoxines				
Aflatossina B1:	2 µg/Kg			
Aflatossine totali:	4 µg/Kg			
Ochratoxine A:	3 µg/Kg			
Metalli pesanti				
Cd:	0,2 mg/kg			
Pb:				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Congelamento		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

INFORMAZIONI LEGALI

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.