

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 17.11.2017
Codice EAN: 8030141013159

TWIST CIOCCOLATO AU BEURRE PREL

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10186199
Azienda	
CSM ITALIA S.R.L.	Codice prodotto 1588

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario da forno prelievitato congelato, da cuocere. Prodotto destinato ad usi professionali.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Congelato, Prelievato, Ready to bake

Twist con ripieno di crema pasticcera e cioccolato, pre reso impermeabile, congelati.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Belgio

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento:	Tempo: 30 min	Temperatura: 18 - 25 °C
Cottura (Forno a convezione):	Tempo: 20 - 22 min	Temperatura: 180 °C
Cottura (Forno tradizionale):	Tempo: 22 - 24 min	Temperatura: 220 °C

Commenti: Tempo di cottura e la temperatura può variare a seconda del tipo di forno.

Vapore:

Commenti: Ad inizio cottura dare circa 20 secondi di vapore per ottenere una cottura ottimale.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	90 g			
Altezza:	25 mm	22 - 28 mm		
Lunghezza:	200 mm	190 - 210 mm		
Larghezza:	35 mm	30 - 40 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Burroso, Crema pasticcera dolce, Cioccolato	Odore:	Burroso, Crema pasticcera dolce, Cioccolato
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Marrone
Struttura:	Croccante, Morbido		

Commenti: Consistenza: croccante all'esterno e morbido all'interno. Aspetto visivo: Twist con crema pasticcera e cioccolato.

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; **Farina di frumento:** Cioccolato (11%) (Zucchero; Cacao in massa; Burro di cacao; Emulsionanti: **Lecitine di soia (E 322)**); **Burro** (11%); Zucchero; Lievito; Amido modificato; **Siero di latte in polvere;** **Glutine di frumento;** Sale; **Latte scremato;** Grasso di cocco; **Latte intero in polvere;** Olio di colza; Destrosio; **Proteine del latte;** Proteine vegetali; Coloranti: Caroteni (E 160a); Antiossidanti: Acido ascorbico (E 300); Addensanti: Alginato di sodio (E 401); Emulsionanti: Difosfati (E 450), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); Stabilizzanti: Solfato di calcio (E 516); Aroma; Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.221 kJ	(291 kcal)
Grassi:	12,3 g	
di cui saturi:	7,8 g	
di cui MUFA:	3,8 g	
di cui PUFA:	0,8 g	
Carboidrati:	38,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	15,8 g	
Fibre:	1,6 g	
Proteine:	6,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6900 g	

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

Grassi di cui TFA:	0,2 g
Sale (NaCl):	690,0 mg
Minerali - Sodio:	277,0 mg
Minerali - Ferro:	0,9 mg
Minerali - Calcio:	13,3 mg
Vitamine - Vitamina A (Retinolo):	0,1 µg
Vitamine - Vitamina C:	0,0 mg
Acqua:	42,0 g

Numero articolo: 10186199	Ultima versione del: 17.11.2017
---------------------------	---------------------------------

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	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	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.			
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: Uovo, 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.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	No
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	No	No
Farro	No	Sì	Sì
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	Sì	Sì	Sì
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Nueces	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	Sì	Sì
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	Sì	Sì
Coriandolo	No	No	No
Mais	Sì	Sì	Sì
Legumi	No	No	No
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	Sì	Sì
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: 10186199	Ultima versione del: 17.11.2017
---------------------------	---------------------------------

SOSTENIBILITÀ

Tipo: No PO/PK	Valore:	Modello di tracciabilità:
----------------	---------	---------------------------

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 MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
E. coli:	/g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe:	/g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/g	Non rilevabile				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

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, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione.	

Condizioni di trasporto

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

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto:	4,5 kg	Peso lordo:	4,858 kg
		Numero di pezzi:	50 PZ

Pallet

Tipo di pallet:	Euro pallet	Strati:	10 PZ
Unità per strato:	8 PZ	Unità per pallet:	80 PZ
Peso netto:	360 kg	Peso lordo:	417 kg
		Altezza totale pallet:	190 cm

Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	LDPE
Numero di pezzi:	2 PZ		
Dimensioni:	520x350 mm		
Peso:	19 g		
Colore:	Incolore		

Imballaggio secondario

Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Dimensioni:	396x296x175 mm		
Peso:	388 g		

Codifica

	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
Altri codici:	Codice a barre, BB/BBE/Usare entro			

Imballaggio terziario

Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Dimensioni:	1200x800x1900 mm		
Peso:	25.360 g		

Codifica

EAN:	Sì
Commenti:	EAN Code: 541314154290

Numero articolo:	10186199	Ultima versione del:	17.11.2017
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3 mm	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059090	
Codice CN (EU)	19059090	

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.