

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	15.05.2017
Codice EAN:	8030141007417 8030141007417 8030141007417 8030141007417

WALDKORN CROI & BR CA

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10194114
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141007417
CSM ITALIA S.R.L.	2141
CSM FRANCE SAS	2141
CSM GLOBAL	10194114
CSM POLSKA SP. Z O.O.	202390
CSM BENELUX BV	2141

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: semilavorato in polvere per prodotti dolciari da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

semilavorato in polvere per la produzione di croissant e brioche alle antiche varietà di Farro

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
Condizione fisica:	Polvere		

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	100 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Dolce, Leggermente maltato	Odore:	Dolce, Leggermente maltato
Aspetto visivo:	Polvere con semi e cereali	Colore:	Marrone
Struttura:	Polvere scorrevole		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Farine di grani Antichi (10%) (Farro spelta; Farro dicocco; Farro monococco); Zucchero; Glutine di frumento; Grasso di palma; Semi di lino bruno; Mais estruso; Lievito naturale in polvere di farina di frumento; Sale; Olio di girasole; Estratto di malto d'orzo in polvere; Sciroppo di glucosio; Tuorlo d'uovo in polvere; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); Aroma; Proteine del latte; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.617 kJ	(383 kcal)
Grassi:	7,9 g	
di cui SAFA:	2,9 g	
di cui MUFA:	2,4 g	
di cui PUFA:	2,4 g	
Carboidrati:	62,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,3 g	
Fibre:	4,1 g	
Proteine:	13,6 g	
Sale (Na x 2,5):	1,202 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.234,4 mg
Minerali - Sodio:	480,8 mg
Acqua:	10,8 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	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	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	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: Soia, Sesamo.

Allergeni secondo LEDA

Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	Si	Si	Si
Kamut	No	Si	Si
Crostacei	No	No	No
Uovo	Si	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
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	Si	Si
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si	Si	Si
Cacao	No	No	No
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	Si	Si
Mais	Si	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	No	Si
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	Si	Si

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: 10194114	Ultima versione del: 15.05.2017
---------------------------	---------------------------------

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:	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 MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/g	100				ISO 16649
Muffe:	/g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Asciutto
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,12 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	40 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	629,8 kg	Altezza totale pallet:	164,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0050 PCE				
Peso:	120,4 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	750 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0500 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE		
Colore:	Trasparente				

Numero articolo: 10194114	Ultima versione del: 15.05.2017
----------------------------------	--

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP
Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente			Note
Setacci:	Sì	Maglia:	15 mm	
Filtri:	No			
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Raggi X:	No			

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.