

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del:	31.01.2018
Codice EAN:	8030141013524 8030141013524

### CROISSANT WALDKORN

#### CODICI MATERIE PRIME

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10204945</b>
<b>Azienda</b>	
CSM ITALIA S.R.L.	1168
CSM GLOBAL	10204945
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501518

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

**Denominazione dell'alimento:** Croissant Waldkorn® ai cereali antichi (2,4%), prelievato e congelato

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno prelievato congelato, da cuocere., Destinato ad usi professionali.

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Italia **Continente di origine:** Europa

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Consiglio generale

Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.

##### Istruzioni per la preparazione

<b>Cottura (Forno tradizionale):</b>	<b>Tempo:</b>	30 min	<b>Temperatura:</b>	195 °C
<b>Cottura (Forno a convezione):</b>	<b>Tempo:</b>	30 min	<b>Temperatura:</b>	175 °C

#### DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	80 g	74 - 86 g		

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Cereali, Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto, Tipico	<b>Odore:</b>	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Cereali
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico, Congelato, Pasticceria	<b>Colore:</b>	Pasticceria, Tipico

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Grassi vegetali: Palma; Acqua; UOVA; Zucchero; LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; Lievito di birra; GRANO INTEGRALE DI ANTICHE VARIETÀ 2,4% (FARRO MEDIO; FARRO PICCOLO; FARRO SPELTA); FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO; Olio vegetale: Girasole; FARINA DI SEGALE INTEGRALE; FIOCCHI DI AVENA; GLUTINE DI FRUMENTO; Semi di lino bruno; Semi di lino giallo; Semi di miglio; Sciroppo di glucosio; Sale; CRUSCA DI FRUMENTO; Fibre di barbabietola da zucchero; ESTRATTO DI MALTO D'ORZO IN POLVERE; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Zucchero bruno; Miele per uso industriale; PASTA ACIDA DI FARRO INTEGRALE IN POLVERE; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Aromi; Enzimi; FARINA DI FRUMENTO MALTATO; ESTRATTO D'ORZO; ESTRATTO DI MALTO D'ORZO; Addensanti: Gomma di xantano (E 415).

#### VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
<b>Energia:</b>	1.605 kJ (385 kcal)
<b>Grassi:</b>	22,9 g
di cui saturi:	11,2 g
di cui MUFA:	7,7 g
di cui PUFA:	3,6 g
<b>Carboidrati:</b>	34,8 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	8,4 g
<b>Fibre:</b>	2,9 g
<b>Proteine:</b>	8,4 g
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,676 g

Numero articolo: 10204945      Ultima versione del: 31.01.2018

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	643,3 mg
Minerali - Sodio:	270,5 mg
Acqua:	29,6 g

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	Si	Si	Si
Fumento	Si	Si	
Segale	Si	Si	
Orzo	Si	Si	
Avena	Si	Si	
Farro	Si	Si	
Kamut	No	No	
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	Si	Si	Si
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	Si
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	No	Si	Si
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	Si	
Nueces	No	No	
Anacardium occidentale	No	No	
Noci pecan	No	No	
Noci brasiliane	No	No	
Pistacchi	No	No	
Noci Macadamia/Queensland	No	No	
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Si	Si
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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: Latte / Lattosio, Soia, 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.

## 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		

Numero articolo: 10204945

Ultima versione del: 31.01.2018

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Coliforms:	/ g	10 000				ISO 4832
E. coli:	/ g	500				ISO 6391
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Assente				ISO 6579:2002

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	245 Giorni
Temperatura di conservazione:	< -20 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10204945	Ultima versione del: 31.01.2018
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	3,7 kg	<b>Peso lordo:</b>	4,465 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	50 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	9 PZ	<b>Strati:</b>	6 PZ
<b>Peso netto:</b>	199,8 kg	<b>Peso lordo:</b>	241,11 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	54 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	183,6 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	HDPE
<b>Quantità:</b>	0,0370 KG		
<b>Peso:</b>	37,6 g		
<b>Colore:</b>	Trasparente		
<b>Larghezza:</b>	560 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Si	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Nastro adesivo	<b>Materiale:</b>	BOPP
<b>Quantità:</b>	0,0020 KG		
<b>Larghezza:</b>	50 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	0,9250 PCE		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza:</b>	125 mm		
<b>Larghezza:</b>	133 mm		
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	0,9250 PCE		
<b>Peso:</b>	425 g		
<b>Colore:</b>	Marrone		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	394 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	268 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	281 mm		
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	LLDPE
<b>Quantità:</b>	0,2323 KG		
<b>Larghezza:</b>	500 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	2,7750 PCE		
<b>Peso:</b>	2,85 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	130 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	0,9250 PCE		
<b>Peso:</b>	440 g		
<b>Lunghezza:</b>	805 mm		
<b>Larghezza:</b>	1.205 mm		
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno
<b>Quantità:</b>	0,9241 PCE		
<b>Peso:</b>	25.000 g		
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm		
<b>Larghezza:</b>	800 mm		
<b>Altezza:</b>	144 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Si	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA
<b>EAN:</b>	Si	<b>Fornitore:</b>	Si
		<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
		<b>Codice materiale:</b>	Si

Numero articolo: 10204945	Ultima versione del: 31.01.2018
---------------------------	---------------------------------

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

<b>Sicurezza alimentare / HACCP:</b>	Congelamento
--------------------------------------	--------------

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
<b>Setacci:</b>	No		
<b>Filtri:</b>	No		
<b>Rilevatore di metalli:</b>	Sì		
<b>Ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
<b>Non ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
<b>Acciaio inossidabile:</b>		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
<b>Raggi X:</b>	No		
<b>Ispezione visiva:</b>	No		

### Descrizione processo

Congelamento

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070	
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.