

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 15.05.2017
Codice EAN: 8030141007516

CROISSANT TRE STELLE

CODICI MATERIE PRIME

| | |
|------------------------|-----------------|
| Numero articolo | |
| CSM Numero articolo | 10205167 |
| Azienda | |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 8030141007516 |
| CSM ITALIA S.R.L. | 1167 |

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

| | |
|-------------------------------------|---|
| Denominazione dell'alimento: | Semilavorato per prodotti dolciari da forno |
|-------------------------------------|---|

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| |
|---|
| Semilavorato in polvere per panificazione |
| Semilavorato per prodotti dolciari da forno. Destinato ad usi professionali |

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Applicazione | |
| Destinato ad usi professionali. | |
| Istruzioni per la preparazione | |
| Dosaggio: | 100 % |

INFORMAZIONI SENSORIALI

| | | | |
|------------------------|---------|----------------|--------|
| Gusto: | Tipico | Odore: | Tipico |
| Aspetto visivo: | Polvere | Colore: | Tipico |
| Struttura: | Polvere | | |

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Zucchero; Grasso vegetale: Palma; **Glutine di frumento**; Sciroppo di glucosio; **Lievito naturale in polvere di farina di frumento**; Sale; **Farina integrale di grano tenero**; **Tuorlo d'uovo in polvere**; Emulsionanti: (Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)); Aroma; **Proteine del latte**; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); **Germe di grano**; Coloranti: Annatto (E 160b); **Farina di frumento maltato**; Enzimi; **Latte scremato in polvere**; **Estratto di malto d'orzo in polvere**.

VALORI NUTRIZIONALI

| | | |
|--|----------|------------|
| Per 100 grammi di prodotto | | |
| Energia: | 1.633 kJ | (387 kcal) |
| Grassi: | 7,5 g | |
| di cui SAFA: | 3,5 g | |
| di cui MUFA: | 2,5 g | |
| di cui PUFA: | 1,0 g | |
| Carboidrati: | 67,6 g | |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 10,9 g | |
| Fibre: | 2,9 g | |
| Proteine: | 10,6 g | |
| Sale (Na x 2,5): | 0,847 g | |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Per 100 grammi di prodotto | |
| Grassi di cui TFA: | 0,1 g |
| Minerali - Sodio: | 338,8 mg |

Numero articolo: 10205167 Ultima versione del: 15.05.2017

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

| Allergene | Presente | | |
|---|----------|---------------------|--------------|
| | prodotto | linea di produzione | stabilimento |
| Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011) | | | |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 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 | Si | Si |
| Sedano e prodotti derivati | No | No | No |
| Senape e prodotti derivati | No | No | No |
| Sesamo e prodotti derivati | No | No | 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, Frutta a guscio.

Allergeni secondo LEA

| | | | |
|----------------------------|-------|----|----|
| Glutine | Si | Si | Si |
| Frumento | Si | Si | Si |
| Segale | No | Si | Si |
| Orzo | Si | Si | Si |
| Avena | No | Si | Si |
| Farro | No | 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 | Si | Si |
| Mandorle | No | No | Si |
| Nocciola | No | Si | Si |
| Nueces | No | No | Si |
| 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 | Si |
| Solfito | 0 PPM | No | No |
| Lupino | No | No | Si |
| Molluschi | No | No | No |
| Lattosio | Si | Si | Si |
| Cacao | No | Si | Si |
| 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 | Si | Si |
| Carne di maiale | No | No | Si |
| 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: 10205167 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: | 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 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: | 13 PZ |
| Peso netto: | 750 kg | Peso lordo: | 781 kg |
| | | Unità per pallet: | 50 PZ |
| | | Altezza totale pallet: | 183,5 cm |
| Imballaggio primario | | | |
| Descrizione: | Sacchetto | Materiale: | Carta, HDPE |
| Quantità: | 1,6750 PCE | | |
| Peso: | 120,4 g | | |
| Colore: | Bianco | | |
| Larghezza: | 350 mm | | |
| Altezza: | 750 mm | | |
| Codifica | | | |
| Nome: | Sì | Data di scadenza: | GGMAAA |
| EAN: | Sì | Fornitore: | Sì |
| | | Codice lotto: | Numero di lotto |
| | | Codice materiale: | Sì |
| Imballaggio secondario | | | |
| Descrizione: | Etichetta | Materiale: | Carta |
| Quantità: | 1,6750 PCE | | |
| Peso: | 3,2012 g | | |
| Colore: | Bianco | | |
| Larghezza: | 210 mm | | |
| Altezza: | 148 mm | | |

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

| Rischi fisici - sistema di controllo specifico | | | |
|--|----------|-----------------------------|--------|
| | Presente | | Note |
| Setacci: | Sì | Maglia: | 3 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 | | |

| | |
|----------------------------------|--|
| Numero articolo: 10205167 | Ultima versione del: 15.05.2017 |
|----------------------------------|--|

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.