

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 25.09.2017
Codice EAN: 8030141007585

PAN DI SPAGNA 15 KG NEW

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10206381
Azienda	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141007585
CSM ITALIA S.R.L.	4740

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per la produzione di pan di spagna e rollè
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di pan di spagna e rollè. Destinato ad usi professionali.
--

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:	Tipico	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Tipico
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Farina di frumento ; Amido di mais (contiene solfiti); Sciroppo di glucosio disidratato; Destrosio; Agenti lievitanti: (Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500)); Emulsionanti: (Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b), Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E 475)); Latte scremato in polvere ; Aroma Coloranti: Annatto (E 160b).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.589 kJ	(375 kcal)
Grassi:	2,4 g	
di cui SAFA:	2,1 g	
di cui MUFA:	0,0 g	
di cui PUFA:	0,3 g	
Carboidrati:	83,9 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	41,1 g	
Fibre:	0,4 g	
Proteine:	4,1 g	
Sale (Na x 2,5):	1,164 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	45,8 mg
Minerali - Sodio:	465,7 mg
Acqua:	7,6 g

Numero articolo: 10206381 Ultima versione del: 25.09.2017

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	No	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	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	12 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, Uovo.			
Allergeni secondo LEADA			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	Si
Orzo	No	No	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	No	Si
Kamut	No	No	Si
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	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	12 PPM	No	No
Lupino	No	No	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	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: 10206381 Ultima versione del: 25.09.2017

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Tfa:		< 2 %		Calcolato

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:	273 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Umidità relativa di conservazione:	< 75 %
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 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	Unità per pallet:	50 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	781 kg	Altezza totale pallet:	183,5 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:	Sì	Data di scadenza:	GGMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0050 PCE				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				

Numero articolo:	10206381	Ultima versione del:	25.09.2017
------------------	----------	----------------------	------------

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		

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.