

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del:	02.10.2017
Codice EAN:	3040409323109 3040409325202 3040409325202 3040409325202 3040409325202

### CROISSANT BdF

#### CODICI MATERIE PRIME

##### Numero articolo

CSM Numero articolo **10214915**

##### Azienda

##### Codice prodotto

CSM FRANCE SAS	32310
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409325202
CSM ITALIA S.R.L.	32520
CSM FRANCE SAS	32520
CSM AUSTRIA GMBH	3040409325202
CSM GLOBAL	10214915

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Congelato

Croissant prelievato surgelato, a base di pasta lievitata a strati con puro burro.

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Francia

**Condizione fisica:** Pasticceria

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Consiglio generale

Suggerimento: per una migliore brillantezza/lucentezza, spennellare dell'uovo prima di mettere i prodotti nel forno. I tempi e le temperature sono indicativi, da adattare alle proprie apparecchiature.

##### Istruzioni per la preparazione

**Scongelamento:** **Tempo:** 20 min

**Commenti:** Scongelare i prodotti per 20 minuti a temperatura ambiente per un miglior risultato. Per una glassa più brillante, spalmare sui croissant dell'uovo prima di metterli nel forno.

##### Cottura:

**Commenti:** Consigli di cottura per la Germania: preriscaldare il forno a 200 °C. Cuocere per 18-20 minuti a 170-190°C (forno a convezione) oppure a 190-210 °C (forno tradizionale). Consigli di cottura per l'Italia: cuocere per 16-18 minuti a 170 °C (forno a convezione) o per 24-26 minuti a 190 °C (forno tradizionale). Consigli di cottura per la Francia: cuocere per 18 minuti a 170 °C (forno a convezione) o per 22 minuti a 210 °C (forno tradizionale).

<b>Numero articolo:</b> 10214915	<b>Ultima versione del:</b> 02.10.2017
----------------------------------	--

**DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	72,4 g	67,9 - 76,9 g		
<b>Lunghezza:</b>	135 mm			Lunghezza del prodotto cotto: 140 mm (130 - 150mm)

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Burro, Tipico	<b>Odore:</b>	Tipico, Burroso
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico	<b>Colore:</b>	Marrone dorato
<b>Struttura:</b>	Croccante		

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

**Farina di frumento; Burro (24%);** Acqua; Zucchero; Lievito; **Uova intere;** Sale; **Glutine di frumento;** Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Coloranti: Caroteni (E 160a); **Panna in polvere; Latte in polvere; Lievito da grano disattivato e disidratato.**

**VALORI NUTRIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto	
<b>Energia:</b>	1.540 kJ (370 kcal)
<b>Grassi:</b>	23,7 g
di cui SAFA:	16,3 g
di cui MUFA:	6,5 g
di cui PUFA:	0,8 g
<b>Carboidrati:</b>	31,2 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	3,0 g
<b>Fibre:</b>	1,7 g
<b>Proteine:</b>	7,0 g
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,8700 g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

Per 100 grammi di prodotto	
<b>Grassi di cui TFA:</b>	0,1 g
<b>Sale (NaCl):</b>	870,0 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	346,0 mg
<b>Minerali - Magnesio:</b>	0,3 mg
<b>Minerali - Calcio:</b>	2,4 mg
<b>Acqua:</b>	35,5 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
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	Si
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	Si	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Si	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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: Frutta a guscio, Soia, Solfito, Sesamo.			
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.			
<b>Allergeni secondo LEDA</b>			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	Si
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	Si	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	Si
Soia	No	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	Si	Si
Mandorle	No	Si	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	Si	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	Si	No
Solfito	0 PPM	Si	No
Lupino	No	No	No
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	No	No
Mais	No	No	No
Legumi	No	No	No
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
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:	10214915	Ultima versione del:	02.10.2017
------------------	----------	----------------------	------------

**SOSTENIBILITÀ**

Tipo:	PO - non sostenibile	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:	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, ISO 4833
E. coli:	/ g	Non rilevabile				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Muffe:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	Non rilevabile				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	180 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	-18 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

<b>Unità di distribuzione</b>			
Peso netto:	4,20 kg	Peso lordo:	4,7 kg
		Numero di pezzi:	60 PZ
<b>Pallet</b>			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	7 PZ
Peso netto:	243 kg	Peso lordo:	295 kg
		Unità per pallet:	56 PZ
		Altezza totale pallet:	189,5 cm
<b>Imballaggio primario</b>			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE
Numero di pezzi:	2 PZ		
Dimensioni:	n/a		
Peso:	10 g		
<b>Imballaggio secondario</b>			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Dimensioni:	386x282x254 mm		
Peso:	466 g		
<b>Codifica</b>			
			Codice lotto: GGMAA HH MM
<b>Imballaggio terziario</b>			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Dimensioni:	1200x800x1950 mm		
Peso:	25.000 g		

**CONTAMINAZIONE**

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Micotossina:				
Metalli pesanti totali:				
Tipo:				

Numero articolo:	10214915	Ultima versione del:	02.10.2017
------------------	----------	----------------------	------------

**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: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3 mm	

**INFORMAZIONI LEGALI**
**Numerazione internazionale degli ingredienti**

Tipo	Numero	Note
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.