

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 02.10.2017
Codice EAN: 3040409323116
3040409325219
3040409325219
3040409325219
3040409325219

PAIN AU CHOCOLAT BdF

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10214917**

Azienda

Codice prodotto

CSM FRANCE SAS	32311
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409325219
CSM ITALIA S.R.L.	32521
CSM FRANCE SAS	32521
CSM AUSTRIA GMBH	3040409325219
CSM GLOBAL	10214917

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Pasticceria, Surgelato

Pane del cioccolato prelievato da cuocere, congelato. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Francia

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).

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	80 g	75,5 - 84,5 g		
Lunghezza:	95 mm	90 - 100 mm		
Larghezza:	60 mm	55 - 65 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Comme burro, Cioccolato	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Marrone dorato
Struttura:	Croccante		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Burro (20%); Acqua; Cioccolato (11%) (Zucchero; Cacao in massa; Burro di cacao; Emulsionanti: Lecitina di girasole (E 322); Aroma di vaniglia); 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); **Proteine del grano idrolizzate;** **Panna in polvere;** Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Lievito disattivato; Coloranti: Caroteni (E 160a).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.468 kJ	(351 kcal)
Grassi:	20,0 g	
di cui SAFA:	10,8 g	
di cui MUFA:	4,8 g	
di cui PUFA:	0,5 g	
Carboidrati:	35,9 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,8 g	
Fibre:	1,7 g	
Proteine:	5,9 g	
Sale (Na x 2,5):	0,9500 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	0,5 g
Sale (NaCl):	950,0 mg
Minerali - Sodio:	3,5 mg
Minerali - Magnesio:	0,3 mg
Minerali - Calcio:	2,1 mg
Acqua:	35,5 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	Sì	Sì	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	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.			
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: 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.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	No	Sì
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	Sì	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	Sì
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
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	Sì
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	Sì	Sì	Sì
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: 10214917 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:	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
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Muffe:	/ g	1 000				NF V08 - 059
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				AES 10/03-09/00
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

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

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: -18 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto: 4,80 kg Peso lordo: 5,20 kg Numero di pezzi: 60 PZ

Pallet

Tipo di pallet: Euro pallet
 Unità per strato: 8 PZ Strati: 7 PZ Unità per pallet: 56 PZ
 Peso netto: 268,8 kg Peso lordo: 317 kg Altezza totale pallet: 195 cm

Imballaggio primario

Descrizione: Sacchetto Materiale: HDPE
 Dimensioni: n/a
 Peso: 10 g

Imballaggio secondario

Descrizione: Scatola Materiale: Cartone
 Dimensioni: 394x290x254 mm
 Peso: 390 g

Codifica

Codice lotto: HH:MM, DD/MM/YY

Imballaggio terziario

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:	10214917	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.