

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 02.10.2017
Codice EAN: 3040409325226
3040409325226
3040409325226

GIRELLA ALL'UVETTA BdF

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10214918
Azienda	
Codice prodotto	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3040409325226
CSM ITALIA S.R.L.	32522
CSM AUSTRIA GMBH	3040409325226
CSM GLOBAL	10214918

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto da forno, Congelato

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.

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

Cottura:

Commenti: Consigli di cottura per l'Italia: cuocere per 18-22 minuti a 185 °C (forno a convezione) o per 24-26 minuti a 200 °C (forno tradizionale).

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	110 g	106 - 114 g		
Lunghezza:	108 mm	100 - 115 mm		Lunghezza del prodotto cotto: 120 mm (115 - 125 mm)
Larghezza:	80 mm	65 - 95 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico, Uva passa	Odore:	Tipico, Uva passa
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Dorato
Struttura:	Croccante		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; **Farina di frumento**; **Burro** (15%); **Crema pasticceria** (Zucchero; Amido di patata modificato; Amido di mais modificato; **Siero di latte**; **Latte intero in polvere**; Destrosio; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Addensanti: Alginato di sodio (E 401); Stabilizzanti: Difosfati (E 450), Solfato di calcio (E 516); Aroma; Coloranti: Carotenoidi (E 160a)); Uvetta (9%) (Uvetta; Olio di semi di cotone); Zucchero; Lievito; **Uova intere**; Sale; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); **Glutine di frumento**; Coloranti: Carotenoidi (E 160a); **Panna in polvere**; Lievito disattivato.

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.322 kJ	(316 kcal)
Grassi:	14,3 g	
di cui SAFA:	9,6 g	
di cui MUFA:	4,4 g	
di cui PUFA:	0,3 g	
Carboidrati:	41,2 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	15,8 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	4,9 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6800 g	

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

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	680,0 mg
Minerali - Sodio:	280,0 mg
Minerali - Magnesio:	0,4 mg
Minerali - Calcio:	0,7 mg
Acqua:	30,2 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	Sì	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	Sì	Sì
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: Soia, Frutta a guscio, 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.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	No	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
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	Sì	Sì
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Nueces	No	No	Sì
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	Sì	Sì
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	No	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	Sì	Sì	Sì
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: 10214918 Ultima versione del: 02.10.2017

SOSTENIBILITÀ

Tipo: PO - non sostenibile Valore: Modello di tracciabilità:

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - non certificato	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	Si - non certificato	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

Condizioni di conservazione
 Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione: 180 Giorni
 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:	5,50 kg	Peso lordo:	5,90 kg
		Numero di pezzi:	50 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	7 PZ
Peso netto:	308 kg	Peso lordo:	365 kg
		Unità per pallet:	56 PZ
		Altezza totale pallet:	200 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE
Numero di pezzi:	2 PZ		
Dimensioni:	n/a		
Peso:	10 g		
Colore:	Blu		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Dimensioni:	386x282x254 mm		
Peso:	466 g		
Codifica			
			Codice lotto: HH:MM, DD/MM/YY
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Dimensioni:	1200x800x2000 mm		
Peso:	25.000 g		

Numero articolo: 10214918	Ultima versione del: 02.10.2017
---------------------------	---------------------------------

CONTAMINAZIONE

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

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Rilevatore di metalli: Ferrosi:	Sì	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.