

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 31.01.2018
Codice EAN: 8030141013692

CROISSANT WALDKORN SALATO

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10215062**

Azienda

Codice prodotto

CSM ITALIA S.R.L. 1197

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CONGELATO, DA CUOCERE.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Italia Continente di origine: Europa

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Cottura (Forno tradizionale):	Tempo: 30 min	Temperatura: 195 °C
Commenti: circa		
Cottura (Forno a convezione):	Tempo: 30 min	Temperatura: 175 °C
Commenti: circa		

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	80 g	74 - 86 g		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Caratteristiche, Cereali, Privo di retrogusto	Odore:	Caratteristiche, Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto
Aspetto visivo:	Congelato, Tipico	Colore:	Tipico, Pasticceria

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Acqua; Grassi vegetali: Olio di palma; UOVA; LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; Lievito di birra; GRANO ANTICO INTEGRALE 2,6% (FARRO SPELTA; FARRO DICOCCO; FARRO MONOCOCCO); FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO; Olio vegetale: Girasole; FARINA DI SEGALE INTEGRALE; GLUTINE DI FRUMENTO; FIOCCHI DI AVENA; Zucchero; Sale; Semi di lino bruno; Semi di lino giallo; Semi di miglio; Sciroppo di glucosio; CRUSCA DI FRUMENTO; Fibre di barbabietola da zucchero; ESTRATTO DI MALTO D'ORZO IN POLVERE; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Zucchero bruno; Miele per uso industriale; PROTEINE DEL LATTE; Aroma; PASTA ACIDA DI FARRO INTEGRALE IN POLVERE; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Enzimi (CONTIENE GLUTINE); FARINA DI FRUMENTO MALTATO.

Numero articolo: 10215062 Ultima versione del: 31.01.2018

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.575 kJ	(378 kcal)
Grassi:	23,1 g	
di cui saturi:	11,3 g	
di cui MUFA:	7,8 g	
di cui PUFA:	3,6 g	
Carboidrati:	31,9 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	2,8 g	
Fibre:	3,4 g	
Proteine:	8,8 g	
Sale (Na x 2,5):	1,153 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.117,8 mg
Minerali - Sodio:	461,1 mg
Acqua:	31,3 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	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	
Segale	Si	Si	
Orzo	Si	Si	
Avena	Si	Si	
Farro	Si	Si	
Kamut	No	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	Si
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
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	Si	
Nueces	No	No	
Anacardium occidentale	No	No	
Noci pecan	No	No	
Noci brasiliane	No	No	
Pistacchi	No	No	
Noci Macadamia/Queensland	No	No	
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 *	Si	Si
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.

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.

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:	10215062	Ultima versione del:	31.01.2018
------------------	----------	----------------------	------------

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
Coliforms:	/ g	10 000				ISO 4832
E. coli:	/ g	500				ISO 6391
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Assente				ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	245 Giorni
Temperatura di conservazione:	< -20 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10215062	Ultima versione del: 31.01.2018
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	3.700 kg	Peso lordo:	4,465 kg
		Numero di pezzi:	50 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	200 kg	Peso lordo:	262,61 kg
		Unità per pallet:	54 PZ
		Altezza totale pallet:	183,6 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE
Quantità:	0,0400 KG		
Peso:	37,6 g		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	560 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	125 mm		
Larghezza:	133 mm		
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	425 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza (esterna):	394 mm		
Larghezza (esterna):	268 mm		
Altezza (esterna):	281 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE
Quantità:	0,2511 KG		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	440 g		
Lunghezza:	805 mm		
Larghezza:	1.205 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Sì

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Congelamento		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Congelamento			

Numero articolo: 10215062	Ultima versione del: 31.01.2018
----------------------------------	--

INFORMAZIONI LEGALI**Numerazione internazionale degli ingredienti**

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059080	
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.