

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 21.02.2017
Codice EAN: 8030141096039**STELLA D'OR SFOGLIA****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10223406****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

1119

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**Denominazione dell'alimento:** SEMILAVORATO PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**Semilavorato per prodotti dolciari a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati e burro.
Destinato ad usi professionali**INFORMAZIONI GENERALI****Paese di origine:**

Italia

Continente di origine:

Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO**Applicazione**

STELLA D'OR SFOGLIA è idonea per la preparazione di croissant e lievitate sfogliate

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	10.000 g			

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Tipico	Odore:	Tipico, Caratteristiche
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Palma, Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; BURRO; Emulsionanti: Lecitine (E 322), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E 475); Sale; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330), Citrati di sodio (E 331); Aromi; Coloranti: Caroteni (E 160a).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	2.932 kJ	(713 kcal)
Grassi:	78,9 g	
di cui saturi:	46,1 g	
di cui MUFA:	23,7 g	
di cui PUFA:	8,8 g	
Carboidrati:	0,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,734 g	

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

Grassi di cui TFA:	0,6 g
Sale (NaCl):	600,3 mg
Minerali - Sodio:	293,4 mg
Acqua:	19,9 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	No	No	No
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
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	No
Noci Macadamia/Queensland	No	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 *	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: -.

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

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Sì - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
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				
Contenuto di grassi:		> 79 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989, sul blend
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

Numero articolo: 10223406

Ultima versione del: 21.02.2017

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		57 - 63 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		39 - 43 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		21 - 25 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		18 %		NGD-Db 10-1989

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	161 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

Numero articolo: 10223406 Ultima versione del: 21.02.2017

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione				
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,35 kg	Numero di pezzi: 5 PZ
Pallet				
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800	Strati:	10 PZ	Unità per pallet: 60 PZ
Unità per strato:	6 PZ	Peso lordo:	642,5 kg	Altezza totale pallet: 129 cm
Peso netto:	600 kg			
Imballaggio primario				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE	
Quantità:	5,0000 PCE			
Peso:	24,1 g			
Larghezza:	650 mm			
Codifica				
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
Imballaggio secondario				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE			
Peso:	210 g			
Colore:	Bianco			
Lunghezza (esterna):	404 mm			
Larghezza (esterna):	306 mm			
Altezza (esterna):	111 mm			
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP	
Quantità:	0,0020 KG			
Larghezza:	50 mm			
Codifica				
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
Imballaggio terziario				
Descrizione:	Colla			
Quantità:	0,0510 KG			
Colore:	Giallastro			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0200 PCE			
Peso:	360 g			
Lunghezza:	800 mm			
Larghezza:	1.200 mm			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0600 PCE			
Peso:	2,85 g			
Colore:	Bianco			
Larghezza:	130 mm			
Altezza:	210 mm			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno	
Quantità:	1,0200 PCE			
Peso:	25.000 g			
Lunghezza:	1.200 mm			
Larghezza:	800 mm			
Altezza:	144 mm			

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

Numero articolo: 10223406	Ultima versione del: 21.02.2017
---------------------------	---------------------------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP
Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione
-------------------------------	----------------

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli: Ferrosi:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		

INFORMAZIONI LEGALI
Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	15171090	
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.