

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del: 22.02.2018  
Codice EAN: 8030141096138

### PRIMA NAT MEL QK MB

#### CODICI MATERIE PRIME

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10226471</b>
<b>Azienda</b>	<b>Codice prodotto</b>
CSM ITALIA S.R.L.	1121

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Semilavorato per l'industria dolciaria
-------------------------------------	--

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati rispondente ai parametri richiesti dalla normativa RSPO nell'opzione Mass Balance (MB)
---

#### INFORMAZIONI GENERALI

<b>Paese di origine:</b>	Italia	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
--------------------------	--------	-------------------------------	-------------

#### ISTRUZIONI PER L'USO

<b>Applicazione</b>
PRIMA NATURA MELANGE QUICK MB è idonea per la preparazione di croissant, pasta sfoglia e paste lievitate sfogliate

#### DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	10.000 g			5 pezzi x 2Kg

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Tipico	<b>Odore:</b>	Tipico, Caratteristiche
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico	<b>Colore:</b>	Tipico
<b>Struttura:</b>	Tipico		

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Palma, Cocco; BURRO 28%; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Emulsionanti: Lecitine (E 322), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Correttori di acidità: Citrati di sodio (E 331), Acido citrico (E 330); Aroma naturale (CONTIENE LATTE); Coloranti: Caroteni (E 160a).
--

#### VALORI NUTRIZIONALI

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>		
<b>Energia:</b>	2.968 kJ	(722 kcal)
<b>Grassi:</b>	79,9 g	
di cui saturi:	46,1 g	
di cui MUFA:	21,6 g	
di cui PUFA:	11,5 g	
<b>Carboidrati:</b>	0,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,0 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,766 g	

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>	
<b>Grassi di cui TFA:</b>	1,4 g
<b>Sale (NaCl):</b>	596,8 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	306,3 mg
<b>Acqua:</b>	18,9 g

Numero articolo: 10226471      Ultima versione del: 22.02.2018

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Fruento</b>	No	No	No
<b>Segale</b>	No	No	No
<b>Orzo</b>	No	No	No
<b>Avena</b>	No	No	No
<b>Farro</b>	No	No	No
<b>Kamut</b>	No	No	No
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	Sì	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Mandorle</b>	No	No	No
<b>Nocciola</b>	No	No	No
<b>Nueces</b>	No	No	No
<b>Anacardium occidentale</b>	No	No	No
<b>Noci pecan</b>	No	No	No
<b>Noci brasiliane</b>	No	No	No
<b>Pistacchi</b>	No	No	No
<b>Noci Macadamia/Queensland</b>	No	No	No
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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.

**SOSTENIBILITÀ**

<b>Tipo:</b>	Olio di palma	<b>Valore:</b>	100 %	<b>Modello di tracciabilità:</b>	Mass balance
Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. <a href="http://www.rsपो.info">www.rsपो.info</a> . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831154					

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

<b>Kosher:</b>	Sì - certificato	<b>Adatto a dieta per celiaci:</b>	Sì
<b>Halal:</b>	No	<b>Adatto a persone con allergia al lattosio:</b>	No
<b>Adatto a (latto-ovo) vegetariani:</b>	Sì	<b>Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:</b>	No
<b>Adatto a lattovegetariani:</b>	Sì		
<b>Adatto a ovo vegetariani:</b>	No		
<b>Adatto a vegani:</b>	No		

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
<b>Tfa:</b>		< 2 %		NGD-C74-1989
<b>Acidi grassi liberi:</b>		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
<b>Numero di perossidi:</b>		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

**INFORMAZIONI FISICHE:**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
<b>Solidi a 10 °C (N10):</b>		51 - 57 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 20 °C (N20):</b>		33 - 37 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 30 °C (N30):</b>		18 - 23 %		NGD-Db 10-1989
<b>Solidi a 35 °C (N35):</b>		< 17 %		NGD-Db 10-1989

Numero articolo: 10226471	Ultima versione del: 22.02.2018
---------------------------	---------------------------------

**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**

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

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

<b>Unità di distribuzione</b>					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,35 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
<b>Pallet</b>					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	6 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	642,5 kg	Altezza totale pallet:	129 cm
<b>Imballaggio primario</b>					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE		
Quantità:	5,0000 PCE				
Peso:	24,1 g				
Larghezza:	650 mm				
<b>Codifica</b>					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
<b>Imballaggio secondario</b>					
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:	0,0022 KG				
Larghezza:	50 mm				
<b>Codifica</b>					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
<b>Imballaggio terziario</b>					
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				

Numero articolo: 10226471	Ultima versione del: 22.02.2018
---------------------------	---------------------------------

**CONTAMINAZIONE**

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

**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:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		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.