

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 20.09.2017
Codice EAN: 8436542125376
8436542125376

MINI CROISSANT BON GOUT DE FRANCE

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10227353
Azienda	Codice prodotto
CSM GLOBAL	10227353
CSM ITALIA S.R.L.	12537

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Pasticceria, Surgelato, Ready to bake

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO PRELIEVITATO CONGELATO, DA CUOCERE. DESTINATO AD USI PROFESSIONALI.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Francia
-------------------	---------

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale			
Istruzioni per la preparazione			
Cottura (Forno a convezione):	Tempo:	14 - 16 min	Temperatura: 170 °C
Cottura (Forno tradizionale):	Tempo:	16 - 18 min	Temperatura: 210 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	25 g	22,8 - 27,5 g		
Altezza:	25 mm	20 - 30 mm		
Lunghezza:	75 mm	70 - 85 mm		
Larghezza:	40 mm	35 - 45 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico, Burro	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Tipico, Marrone dorato
Struttura:	Croccante		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Acqua; Burro (22%); Zucchero; Lievito; Uova; 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); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Coloranti: Caroteni (E 160a); Enzimi; Panna in polvere; Lievito di farro disattivato; Farina di frumento maltato; Malto d'orzo.	
---	--

Numero articolo: 10227353

Ultima versione del: 20.09.2017

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.496 kJ	(358 kcal)
Grassi:	19,3 g	
di cui SAFA:	13,4 g	
di cui MUFA:	5,1 g	
di cui PUFA:	0,8 g	
Carboidrati:	37,8 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	4,6 g	
Fibre:	1,3 g	
Proteine:	7,6 g	
Sale (Na x 2,5):	1,0000 g	

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

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Carboidrati di cui lattosio:	0,1 g
Carboidrati di cui fruttosio:	2,1 g
Sale (NaCl):	1.000,0 mg
Minerali - Sodio:	403,0 mg
Acqua:	30,3 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	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	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: 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	No
Orzo	Sì	Sì	Sì
Avena	No	No	Sì
Farro	Sì	Sì	Sì
Kamut	No	No	Sì
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	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	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: 10227353 Ultima versione del: 20.09.2017

SOSTENIBILITÀ

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

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher: Sì - non certificato Adatto a dieta per celiaci: No
 Halal: Sì - non certificato 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
Conta Batterica totale:	/ g					\$64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Muffe:	/ g	1 000				NF V08 - 059
Lieviti:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g					
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:	3,25 kg	Peso lordo:	3,60 kg	Numero di pezzi:	130 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	80 PZ
Peso netto:	260 kg	Peso lordo:	320 kg	Altezza totale pallet:	152 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE		
Dimensioni:	385x293x135 mm				
Peso:	10 g				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone		
Dimensioni:	385x293x135 mm				
Peso:	250 g				
Codifica					
Data di produzione:	DD/MM/YY	Data di scadenza:	BB/BBE/Usare entro	Codice lotto:	DD/MM/YY, HH:MM
Nome:	Sì			Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì				
Altri codici:	Proporzione di ingredienti, Peso				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Dimensioni:	1200x800 mm				
Peso:	25.000 g				

CONTAMINAZIONE

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

Numero articolo:	10227353	Ultima versione del:	20.09.2017
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	4 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	4 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	4 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.