

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 27.10.2017  
Codice EAN: 4017040024206**WALDKORN CEREALI ANTICHI SOFT****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10228035****Azienda****Codice prodotto**CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040024206  
CSM ITALIA S.R.L. 2133**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** Semilavorato concentrato per la produzione di pane e prodotti da forno**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato concentrato per la produzione di pane morbido alle varietà antiche di farro con semi di miglio, lino e girasole e con grassi vegetali. Destinato ad usi professionali.

**INFORMAZIONI GENERALI****Paese di origine:** Germania **Continente di origine:** Europa (UE)  
**Condizione fisica:** Polvere**ISTRUZIONI PER L'USO****Istruzioni per la preparazione****Dosaggio:** 50 % su farina**INFORMAZIONI SENSORIALI****Gusto:** Dolce, Malto, Leggermente salato **Odore:** Sesamo, Tostato  
**Aspetto visivo:** Polvere con semi e cereali **Colore:** Marrone chiaro, Grigio  
**Struttura:** Polvere**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI****Grano di antiche varietà (23%)** ( Farro spelta; Farro monococco; Farro dicocco); **Farina di grano tenero tipo 0**; **Semi (16%)** (Semi di lino bruno; Semi di girasole; Miglio); **Farina di segale**; Zucchero; **Glutine di frumento**; Sale; Oli vegetali: (Girasole, **Sesamo tostato**); **Farina di soia**; **Estratto di malto d'orzo in polvere**; **Latte intero in polvere**; Grasso vegetale: Cocco; **Latte scremato in polvere**; **Pasta acida di farro integrale in polvere**; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Enzimi.**VALORI NUTRIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

<b>Energia:</b>	1.644 kJ	(391 kcal)
<b>Grassi:</b>	11,6 g	
di cui saturi:	2,2 g	
di cui MUFA:	2,9 g	
di cui PUFA:	6,5 g	
<b>Carboidrati:</b>	52,6 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,8 g	
<b>Fibre:</b>	6,8 g	
<b>Proteine:</b>	15,6 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	3,335 g	

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

<b>Grassi di cui TFA:</b>	0,1 g
<b>Sale (NaCl):</b>	3.330,4 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	1.333,8 mg
<b>Acqua:</b>	9,3 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Si	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	Si	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: Uovo.			
<b>Allergeni secondo LEA</b>			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	Si	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	Si	Si	Si
Kamut	No	Si	Si
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	Si	Si	Si
Latte	Si	Si	Si
Frutta a guscio	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	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	Si	Si	Si
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si	Si	Si
Cacao	No	No	No
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	Si	Si
Mais	No	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	No	Si
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	Si	Si

**INFORMAZIONI OGM**

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Numero articolo:	10228035	Ultima versione del:	27.10.2017
------------------	----------	----------------------	------------

**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:	Si		
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
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	180 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

Numero articolo: 10228035	Ultima versione del: 27.10.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	15 kg	<b>Peso lordo:</b>	15,12 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	1 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	4 PZ	<b>Strati:</b>	11 PZ
<b>Peso netto:</b>	660 kg	<b>Peso lordo:</b>	690,28 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	44 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	146,5 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Sacchetto	<b>Materiale:</b>	Carta, HDPE
<b>Quantità:</b>	1,0050 PCE		
<b>Peso:</b>	120,4 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	350 mm		
<b>Altezza:</b>	750 mm		
Codifica			
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GGMMAA
<b>EAN:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì
		<b>Codice lotto:</b>	Numero di lotto
		<b>Codice materiale:</b>	Sì
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0050 PCE		
<b>Peso:</b>	4,5423 g		
<b>Larghezza:</b>	210 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	0,0500 PCE		
<b>Peso:</b>	3,2012 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	148 mm		
<b>Altezza:</b>	210 mm		
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno
<b>Quantità:</b>	1,1002 PCE		
<b>Peso:</b>	25.000 g		
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm		
<b>Larghezza:</b>	800 mm		
<b>Altezza:</b>	144 mm		
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,1002 PCE		
<b>Peso:</b>	552 g		
<b>Colore:</b>	Grigio		
<b>Lunghezza:</b>	1.150 mm		
<b>Larghezza:</b>	800 mm		
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	PE
<b>Quantità:</b>	0,4290 KG		
<b>Colore:</b>	Trasparente		

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
<b>Filtri:</b>	No		
<b>Rilevatore di metalli:</b>	Sì		
<b>Ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
<b>Non ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
<b>Acciaio inossidabile:</b>		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
<b>Raggi X:</b>	No		

## INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	10912000	
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.