

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 22.08.2018
Codice EAN: 8030141092116**PAN PIU' EXTRAGREEN****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10134522****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

2154

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**Denominazione dell'alimento:** SEMILAVORATO PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato per prodotti dolciari

PANPIU' EXTRAGREEN è particolarmente idoneo per la preparazione di pane e suoi succedanei. Semilavorato prodotto con oli e grassi vegetali, destinato ad usi professionali. Non sono presenti grassi idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: girasole e/o palma.

INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine:**

Italia

Continente di origine:

Europa

ISTRUZIONI PER L'USO**Applicazione**

PANPIU' EXTRAGREEN è particolarmente idoneo per la preparazione di pane e suoi succedanei.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

Gusto:	Privo di odori sgradevoli	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Tipico		

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Privo di odori sgradevoli
---------------	---------------------	---------------	---------------------------

Gusto:	Tipico	Odore:	Privo di retrogusto
---------------	--------	---------------	---------------------

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grasso vegetale: Palma; Olio vegetale: Girasole; Acqua; Destrosio; Zucchero; Aromi; Conservanti: Sorbato di potassio (E 202); Correttori di acidità: Acido citrico (E 330).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	3.216 kJ	(781 kcal)
Grassi:	83,9 g	
di cui saturi:	38,0 g	
di cui MUFA:	31,3 g	
di cui PUFA:	14,2 g	
Carboidrati:	6,4 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	6,4 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,596 mg	

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

Grassi di cui TFA:	0,4 g
Carboidrati di cui fruttosio:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,1 mg
Minerali - Sodio:	0,2 mg
Acqua:	9,6 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)	No	Si	Si
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: Latte / Lattosio.

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:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
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 CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 83 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 1 %		NGD-C74-1989, sul blend
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Numero di perossidi:		< 1 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

Numero articolo: 10134522 Ultima versione del: 22.08.2018

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):	20,5 %	37 - 43 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		18,5 - 22,5 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		6 - 12 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		0 - 8 %		NGD-Db 10-1989

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833-1
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:	245 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 20 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	25 kg	Peso lordo:	26 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	6 PZ	Strati:	5 PZ	Unità per pallet:	30 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	780 kg	Altezza totale pallet:	136,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE		
Quantità:	0,0225 KG				
Peso:	25,5 g				
Colore:	Blu				
Larghezza:	1.300 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0788 KG				
Peso:	25 kg				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0244 KG				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	0,9975 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0000 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP		
Quantità:	44,1540 KG				
Larghezza:	75 mm				

Numero articolo: 10134522 Ultima versione del: 22.08.2018

CONTAMINAZIONE

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

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico				
Sicurezza alimentare / HACCP:		Acidificazione, Pastorizzazione		
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
	Presente	Maglia		Note
Setacci:	No			
Filtri:	Sì			
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	4 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	7 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	5 mm	
Raggi X:	No			
Ispezione visiva:	No			
Descrizione processo				
Acidificazione				
Descrizione processo				
Pastorizzazione				
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)		

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.