

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	04.07.2017
Codice EAN:	4017040898975 4017040898975 4017040898975 4017040898975

Bagel al Sesamo

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10083728
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040898975
CSM AUSTRIA GMBH	4017040898975
CSM IBERIA S.A.(PT)	85083
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501330
CSM GLOBAL	10083728
CSM ITALIA S.R.L.	89897
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89897

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Bagel con semi di sesamo (7%), parzialmente cotto e surgelato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotti da forno

Un rotolo di grano panino con un buco nel mezzo. The Bagel è regolare rotonda quasi e il foro è leggermente irregolare. Il colore della ciambella è marrone chiaro. La crosta è morbida, con la luce topping sesamo. La mollica è giallo chiaro e ha un fine, tessitura leggermente irregolare. Odore e il sapore è leggermente dolce, come il sesamo.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione			
Scongelamento:	Tempo:	0 - 30 min	
Commenti:	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente.		
Cottura (Forno a convezione):	Tempo:	Temperatura:	180 - 200 °C
Commenti:	Cuocere il prodotto con abbondante vapore.		
Cottura (Forno tradizionale):	Tempo:	Temperatura:	200 - 220 °C
Vapore:			
Commenti:	Il vapore conferisce al prodotto una migliore struttura.		

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	90 g	90 - 98 g		
Altezza:	36 mm	32 - 40 mm		
Diametro:	113 mm	108 - 118 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Aromatico, Leggermente dolce, Sesamo	Odore:	Fresco, Aromatico, Sesamo
Aspetto visivo:	Con semi, Forma regolare	Colore:	Marrone dorato, Glassato, Brillante
Struttura:	Morbido, Pori fini, Liscio		
Commenti:	Colore: leggermente irregolare, superficie della pasta marrone chiaro decorata uniformemente con semi di sesamo. Consistenza: mollic		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Acqua; **Semi di sesamo (7%);** Olio di colza; Sciroppo di glucosio; **Farina di frumento maltato;** Sale marino; Destrosio; **Glutine di frumento;** Lievito; Semola di mais.

Numero articolo: 10083728 Ultima versione del: 04.07.2017

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.246 kJ (295 kcal)
Grassi:	4,6 g
di cui SAFA:	1,2 g
Carboidrati:	52,3 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	4,2 g
Proteine:	9,4 g
Sale (Na x 2,5):	1,0000 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	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	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	Sì	Sì	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sì	Sì
Lupino e prodotti derivati	No	Sì	Sì
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: Soia, Latte / Lattosio, Lupino, Solfito, Frutta a guscio, Uovo.

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

SOSTENIBILITÀ

Tipo: No PO/PK Valore: Modello di tracciabilità:

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher: No
Halal: No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani: Sì

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/g		100.000			ISO 4833
E. coli:	/g	100	10			ISO 4831
Muffe:	/g		100			ISO 7954
Bacillus cereus:	/g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100	10			ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/g	100				ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002

Numero articolo: 10083728

Ultima versione del: 04.07.2017

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**Condizioni di conservazione**

Termine Minimo di Conservazione 365 Giorni

dopo la produzione:

Temperatura di conservazione: -18 °C

Consigli per la conservazione: Congelato, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Dopo lo scongelamento, non ricongelare

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**Unità di distribuzione**Peso netto: 4,32 kg **Peso lordo:** 4,653 kg**Imballaggio primario****Descrizione:** Sacchetto **Materiale:** HDPE**Imballaggio secondario****Descrizione:** Scatola **Materiale:** Cartone ondulato**INFORMAZIONI LEGALI**

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.