

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Ultima versione del:	13.10.2017
Codice EAN:	4017040899200 4017040899200 4017040899200 4017040899200

### BAGEL MULTICEREALI

#### CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	<b>10083693</b>
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040899200
CSM AUSTRIA GMBH	89920
CSM AUSTRIA GMBH	4017040899200
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501320
CSM ITALIA S.R.L.	89920
CSM GLOBAL	10083693

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

**Denominazione dell'alimento:** Bagel con malto (5%), frumento (47%), avena (1,3%), segale (1%) e semi (6,5%), parzialmente cotto e surgelato

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotti da forno

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Germania

#### ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione			
<b>Scongellamento:</b>	<b>Tempo:</b>	15 min	
<b>Commenti:</b>	Scongellamento a temperatura ambiente.		
<b>Cottura (Forno a convezione):</b>	<b>Tempo:</b>	2 min	<b>Temperatura:</b> 200 °C
<b>Commenti:</b>	Cuocere il prodotto a vapore.		

#### DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	100 g	98 - 108 g		
<b>Altezza:</b>	36 mm	32 - 40 mm	Misura	
<b>Diametro:</b>	113 mm	108 - 118 mm	Misura	

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Malto, Cereali, Aromatico	<b>Odore:</b>	Malto, Cereali, Aromatico
<b>Aspetto visivo:</b>	Con semi	<b>Colore:</b>	Marrone, Tipico
<b>Struttura:</b>	Morbido, Cereali		
<b>Commenti:</b>	Visual aspect: Nearly circular, hole in the middle, decorated with grains. Decoration: brown linseed, sunflower seed, sesame seed and rye flakes		

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Farina di frumento;** Acqua; **Farina di malto d'orzo tostato;** Olio di colza; Semi di girasole (2,8%); **Grana di lupino dolce** (2%); Sciroppo di glucosio disidratato; Semi di lino bruno (1,7%); **Fiocchi di avena** (1,3%); **Semi di sesamo** (1%); **Fiocchi di segale** (1%); Semi di lino giallo (1%); **Farina di frumento maltato;** Sale marino; Semola di mais; **Estratto di malto d'orzo in polvere;** **Glutine di frumento;** Lievito; Destrosio.

Numero articolo: 10083693      Ultima versione del: 13.10.2017

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.262 kJ (300 kcal)
Grassi:	8,0 g
di cui SAFA:	1,0 g
Carboidrati:	45,2 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	4,8 g
Proteine:	10,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,9800 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	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	Sì	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, Frutta a guscio, Solfito, 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			
E. coli:	/g	100	10			
Muffe:	/g		100			ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g				100	
Staphylococcus aureus:	/g	100	10			
Listeria monocytogenes:	/g	100				
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ASU L 00.00-20/20a

<b>Numero articolo:</b> 10083693	<b>Ultima versione del:</b> 13.10.2017
----------------------------------	--

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

<b>Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:</b>	365 Giorni
<b>Temperatura di conservazione:</b>	-18 °C
<b>Consigli per la conservazione:</b>	Congelato, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Dopo lo scongelamento, non ricongelare

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO****Unità di distribuzione**

<b>Peso netto:</b> 4,80 kg	<b>Peso lordo:</b> 5,122 kg	<b>Numero di pezzi:</b> 48 PZ
----------------------------	-----------------------------	-------------------------------

**Imballaggio primario**

<b>Descrizione:</b> Sacchetto	<b>Materiale:</b> PE
-------------------------------	----------------------

**Imballaggio secondario**

<b>Descrizione:</b> Scatola	<b>Materiale:</b> 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.