

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 15.02.2023

AMERICAN COOKIE

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10210789**

Altro

Codice EAN 4017040018724
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per pasticceria

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per pasticceria

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania Continente di origine: Europa (UE)
Condizione fisica: Polvere

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale

1000g American Cookie + 300 g burro + 100 g uova intere

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Dolce, Leggermente salato Odore: Tipico
Aspetto visivo: Polvere Colore: Beige chiaro, Con macchie
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Zucchero; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Sciroppo di glucosio in polvere; Sale.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.522 kJ	(359 kca)
Grassi:	0,6 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,1 g	
di cui moninsaturi:	0,1 g	
di cui poliinsaturi:	0,3 g	
Carboidrati:	81,2 g	
di cui zuccheri:	44,4 g	
Fibre:	2,0 g	
Proteine:	6,1 g	
Sale (Na x 2,5):	2,1984 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,0 g
Sale (NaCl):	900,6 mg
Minerali - Sodio:	879,4 mg
Acqua:	6,8 g

AMERICAN COOKIE

Numero articolo: 10210789 Ultima versione del: 15.02.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Frumento khorasan	No	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	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Noci	No	No	Si
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	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	4 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.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, SOIA, LATTE / LATTOSIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

INFORMAZIONI OGM

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

INFORMAZIONI DIETETICHE

Halal:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a ovo vegetariani:	Si		
Adatto a vegani:	Si		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

AMERICAN COOKIE

Numero articolo: 10210789	Ultima versione del: 15.02.2023
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.

Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)

Consigli per la conservazione:	Dopo l'apertura: richiudere bene la confezione dopo l'uso, conservare in luogo fresco e asciutto e consumare entro il termine minimo di conservazione indicato sulla confezione.
--------------------------------	--

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C
---------------------------	-----------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,097 kg
-------------	-------	-------------	-----------

Pallet

Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	50 PZ
Unità per strato:	5 PZ	Peso lordo:	529,85 kg	Altezza totale pallet:	179,5 cm
Peso netto:	500 kg				

Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	96,7 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	600 mm		

Codifica

Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì

Imballaggio secondario

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0000 PC		
Peso:	2,6 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	210 mm		
Altezza:	148,5 mm		

Imballaggio terziario

Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	552 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	800 mm		

Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia:	3 mm	Note
Setacci:	Sì			
Filtri:	No			
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Raggi X:	No			

AMERICAN COOKIE

Numero articolo: 10210789 Ultima versione del: 15.02.2023

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1901200000	

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 garantisco 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.

Ultima versione del: 15.02.2023
Modifica: Informazioni su conservabilità e logistica - Conservabilità dopo l'apertura