

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del:

BOESON BACKPULVER 5KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10124178**

Altro

Codice EAN 8030141002337
Codice CN (EU) 2102300000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari da forno a base di agenti lievitanti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lievito chimico in polvere per prodotti dolciari da forno a base di agenti lievitanti. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Italia Continente di origine: Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 6,5 % su farina
 Commenti: Dose massima: 43 g su 1 kg di farina.
 Cottura: Tempo: 20 min Temperatura: 185 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Diametro:	40 mm			

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico, Caratteristico, Privo di retrogusto Odore: Esente da odori estranei
 Aspetto visivo: Polvere Colore: Bianco
 Struttura: Senza grumi

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; FARINA DI FRUMENTO.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia: 313 kJ (74 kca)
 Grassi: 0,2 g
 di cui acidi grassi saturi: 0,1 g
 Carboidrati: 15,6 g
 di cui zuccheri: 0,1 g
 Fibre: 0,0 g
 Proteine: 2,2 g
 Sale (Na x 2,5): 23,0000 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Acqua: 15,0 g

BOESON BACKPULVER 5KG

Numero articolo: 10124178

Ultima versione del:

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	
Segale	No	No	
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Frumento khorasan	No	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	No	Si
Uova e prodotti derivati	No	No	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	No	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	No	
Noci	No	No	Si
Anacardium occidentale	No	No	
Noci pecan	No	No	
Noci brasiliane	No	No	
Pistacchi	No	No	
Noci Macadamia/Queensland	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	0 PPM *	No	Si
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: SOIA, SENAPE.

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

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

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:		6,4 - 7,4		pH-metro, Commento: SPC 1012/1
Contenuti				
Contenuto di diossido di carbonio:		18 - 19 %		
Contenuto di acqua:		< 15 %		ISO 1442, SPC 1011/3

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Prova di setacciatura				
Dimensione delle particelle > 106 µm:		< 12 %		

BOESON BACKPULVER 5KG

Numero articolo: 10124178

Ultima versione del:

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	200 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ISO 7402
Muffe:	/ g	20 000				ISO 7954
Lieviti:	/ g	20 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Assente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				ISO 11290-1

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	8 - 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,3 kg
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	24 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	720,00 kg	Peso lordo:	788,20 kg
		Unità per pallet:	144 PZ
		Altezza totale pallet:	150 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE
Lunghezza (esterna):	22,5 cm		
Altezza (esterna):	56,5 cm		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Latta	Materiale:	Plastica
Peso:	300 g		
Colore:	Bianco		
Altezza (esterna):	200 mm		
Diametro:	190 mm		
Codifica			
Altri codici:	Numero di lotto		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Dimensioni:	1200 x 800 x 144 mm		
Peso:	25 kg		
Colore:	Marrone		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	Sì		0,3 cm x 1,9 cm
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	

BOESON BACKPULVER 5KG

Numero articolo: 10124178

Ultima versione del:

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2102300000	

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.

Ultima versione del:

Modifica: Valori nutrizionali, Informazioni Chimiche