

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 27.02.2024
CAKE NATURE		

CODICI MATERIE PRIME	
Numero articolo	
CSM Numero articolo	10261098
Altro	
Codice EAN	4017040032393
Codice CN (EU)	1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	
Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno	

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

ISTRUZIONI PER L'USO	
Dosaggio:	
Commenti:	1000 g mix, 350 g olio, 370 g uova, 220 g acqua

INFORMAZIONI SENSORIALI			
Gusto:	Cremoso, Un po 'di burro	Odore:	Cremoso, Un po 'di burro
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Giallastro
Struttura:	Polvere scorrevole		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI	
Farina di FRUMENTO; Zucchero; Amido di FRUMENTO; Amido di mais; PANNA in polvere; Maltodestrine; Agenti lievitanti: Difosfati , Carbonati di sodio, Tartrati di potassio; Glutine di FRUMENTO; Siero di LATTE dolce in polvere; Sale; Aroma; Enzimi.	

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.553 kJ	(366 kcal)
Grassi:	1,6 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,8 g	
di cui moninsaturi:	0,4 g	
di cui poliinsaturi:	0,3 g	
Carboidrati:	81,2 g	
di cui zuccheri:	38,8 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	6,1 g	
Sale (Na x 2,5):	1,996 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):	1.054,5 mg
Minerali - Sodio:	798,4 mg
Acqua:	7,4 g

CAKE NATURE

Numero articolo:	10261098	Ultima versione del:	27.02.2024
------------------	----------	----------------------	------------

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
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	Sì	Sì
Frumento khorasan	No	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)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Noci	No	No	Sì
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	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	4 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	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: UOVO, SOIA.			
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:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				\$64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	273 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

CAKE NATURE

Numero articolo:	10261098	Ultima versione del:	27.02.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		10 kg	Peso lordo:		10,097 kg
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		4 PZ	Strati:		12 PZ
Peso netto:		480 kg	Peso lordo:		505,6 kg
			Unità per pallet:		48 PZ
			Altezza totale pallet:		146,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Sacchetto	Materiale:		Carta, HDPE
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		120,4 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		350 mm			
Altezza:		750 mm			
Codifica					
Nome:		Sì	Data di scadenza:		GGMMAA
EAN:		Sì	Fornitore:		Sì
			Codice lotto:		Numero di lotto
			Codice materiale:		Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		4,28 g			
Larghezza:		210 mm			
Altezza:		210 mm			
Imballaggio terziario					
Descrizione:		Pallet	Materiale:		Legno
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		25.000 g			
Lunghezza:		1.200 mm			
Larghezza:		800 mm			
Altezza:		144 mm			
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		552 g			
Colore:		Grigio			
Lunghezza:		1.150 mm			
Larghezza:		800 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		2,6 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		210 mm			
Altezza:		148,5 mm			
Descrizione:		Film estensibile	Materiale:		LDPE
Quantità:		0,3744 KG			
Colore:		Trasparente			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia:	2 mm
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		

CAKE NATURE

Numero articolo:	10261098	Ultima versione del:	27.02.2024
------------------	----------	----------------------	------------

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:	27.02.2024
Modifica:	Può contenere allergeni