SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients www.csmingredients.com



Ultima versione del:

27.09.2022

CAKE NATURE DARK

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo		
CSM Numero articolo	10261099	
Azienda	Codice prodotto	
CSM DEUTSCHLAND GMBH CSM ITALIA SPA	4017040032423 4831	
Altro		
Codice EAN Codice CN (EU)	4017040032423 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, 350g olio, 370 g uova, 220 g acqua

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Cacao Odore: Cacao
Aspetto visivo: Polvere Colore: Marrone
Struttura: Polvere scorrevole

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Farina di FRUMENTO; Cacao magro in polvere (7,5%); Maltodestrine; PANNA in polvere; Amido; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio, Tartrati di potassio; Siero di LATTE dolce in polvere; Sale; Aroma; Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto Energia:	1.545 kJ	(365 kcal)
		(303 KGai)
Grassi:	2,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	1,3 g	
di cui moninsaturi:	0,7 g	
di cui poliinsaturi:	0,3 g	
Carboidrati:	78,0 g	
di cui zuccheri:	45,3 g	
Fibre:	3,5 g	
Proteine:	6,1 g	
Sale (Na x 2,5):	2,036 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):	1.148,7 mg	
Minerali - Sodio:	814,6 mg	
Acqua:	6,0 g	

CAKE NATURE DARK

Numero articolo: 10261099 Ultima versione del: 27.09.2022

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			
Mandorie	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 concent	razione superiore ai 10 mg / kg o 10 i	mg / I espressi come SO2 devono e	essere etichettati.			

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, SOIA.

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.

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

CAKE NATURE DARK

Numero articolo: 10261099 Ultima versione del: 27.09.2022

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione
Termine Minimo di Conservazione 273 Giorni dopo la produzione: 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

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

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di conf	Rischi fisici - sistema di controllo specifico					
	Presente			Note		
Setacci:	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 DARK

Numero articolo: 10261099 Ultima versione del: 27.09.2022

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 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:	27.09.2022		
Modifica:			

С