

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 30.05.2022

PATI' GREEN

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10241287
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA SPA	1055
Altro	
Codice EAN	8030141097227
Codice CN (EU)	2106909849

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema vegetale zuccherata. Non contiene ingredienti di origine animale.
Semilavorato per prodotti dolciari destinato ad usi professionali.
Il prodotto è particolarmente indicato per farciture e guarnizioni.
Prodotto UHT.

SENZA LATTOSIO

Il prodotto è idoneo per persone con intolleranza al lattosio.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
Commenti:	Senza lattosio (Lattosio < 0,1%)		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

PER OTTENERE LE MIGLIORI PRESTAZIONI, REFRIGERARE IL PRODOTTO A 5-8°C PER ALMENO 12 ORE PRIMA DEL SUO UTILIZZO. VERSARE IL CONTENUTO IN UNA BACINELLA PULITA E FREDDA E MONTARE FINO ALLA CONSISTENZA DESIDERATA. TIPICAMENTE 2L DI PATI' GREEN IN BACINELLA DA 9 LITRI DI CAPACITA' AD ALTA VELOCITA' MONTA IN 3-5 MINUTI. EVITARE DI MONTARE TROPPO A LUNGO IL PRODOTTO.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	1.075 kg			
Volume specifico:		> 3 ml/g		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico, Privo di retrogusto	Odore:	Tipico, Privo di odori sgradevoli
Aspetto visivo:	Tipico, Liquido viscoso		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; Grasso vegetale: olio di palma totalmente idrogenato; Zucchero; Stabilizzanti: Fosfati di sodio, Metilcellulosa; Emulsionanti: Polisorbato 60, Stearoil-2-lattilato di sodio; Addensanti: Gomma di xantano, Gomma di guar; Sale; Aromi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.387 kJ (335 kcal)
Grassi:	28,2 g
di cui acidi grassi saturi:	27,9 g
di cui moninsaturi:	0,1 g
di cui poliinsaturi:	0,0 g
Carboidrati:	20,0 g
di cui zuccheri:	20,0 g
Fibre:	0,2 g
Proteine:	0,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,365 g

PATI' GREEN

Numero articolo: 10241287

Ultima versione del: 30.05.2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,2 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,2 g
Sale (NaCl):	85,2 mg
Minerali - Sodio:	146,0 mg
Acqua:	51,1 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	No
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
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	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Noci	No	No	No
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	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	No
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: LATTE / LATTOSIO.

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

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

Commenti:

Adatto a persone con intolleranza al lattosio: si*

*la concentrazione di lattosio sul prodotto finito è < 0,1%: il prodotto è adatto al consumo da parte di soggetti intolleranti al lattosio secondo le indicazioni del Ministero della Salute Italiano

PATI' GREEN

Numero articolo:	10241287	Ultima versione del:	30.05.2022
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:		7,5 - 7,9		Metodo interno
Contenuti				
Contenuto di acqua:		51 - 53 %		

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Analisi di struttura				
Consistenza 0 h:		> 90 g		
Consistenza 5 h 6 °C:		> 90 g		
Consistenza 5 h 20 °C:		> 90 g		
Altro				
Viscosità: 10 °C:		< 5.000 cps		
Altro				
Densità: 20 °C:	1.075 g/l			

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	0				

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	369 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Non congelare
Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 10 °C
Commenti:	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero tra 2-10°C e consumare entro 3 giorni.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 10 °C

PATI' GREEN

Numero articolo: 10241287	Ultima versione del: 30.05.2022
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	12,9 kg	Peso lordo:	13,449 kg	Numero di pezzi:	12 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	10 PZ	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	806,94 kg	Peso lordo:	828,44 kg	Altezza totale pallet:	123,6 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Tetra Brick		Materiale:	Carta, PE, Alluminio	
Quantità:	12,0000 PCE				
Peso:	27 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	245 mm				
Larghezza:	322 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	202 g				
Colore:	Marrone				
Lunghezza (esterna):	393 mm				
Larghezza (esterna):	213 mm				
Altezza (esterna):	181 mm				
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	1,6 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	150 mm				
Altezza:	110 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet		Materiale:	Legno	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	21.500 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0000 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	305 g				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Film estensibile		Materiale:	LDPE	
Quantità:	0,1614 KG				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si

PATI' GREEN

Numero articolo: 10241287 Ultima versione del: 30.05.2022

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Imballaggio asettico, Sterilizzazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	SI		
Ferrosi:	No	Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Imballaggio asettico, Sterilizzazione			

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909849	
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: 30.05.2022
Modifica: Informazioni Dietetiche