

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 25.07.2022

CREAM PLUS

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10260596
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA SPA	1364
Altro	
Codice EAN	8030141051625
Codice CN (EU)	2106909849

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato UHT per usi professionali

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Base per crema pasticcera
Prodotto UHT

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Pronto per l'uso
Base per crema pasticcera da miscelare con 100g di Magic Cream.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	1.069 g			

INFORMAZIONI SENSORIALI

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; Zucchero; Oli vegetali: Girasole, Palma; PANNA; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Amidi modificati; TUORLO D'UOVO IN POLVERE; Aroma naturale di vaniglia; Stabilizzanti: Gomma di xantano, Carragenina; Sale; Maltodestrine; Bacche di vaniglia; Destrosio.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	964 kJ (232 kcal)
Grassi:	16,1 g
di cui acidi grassi saturi:	4,4 g
di cui moninsaturi:	5,0 g
di cui poliinsaturi:	6,8 g
Carboidrati:	18,8 g
di cui zuccheri:	17,0 g
Fibre:	0,1 g
Proteine:	2,7 g
Sale (Na x 2,5):	0,159 g

CREAM PLUS

Numero articolo: 10260596

Ultima versione del: 25.07.2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,2 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,1 g
Sale (NaCl):	155,7 mg
Minerali - Sodio:	63,4 mg
Acqua:	61,6 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	Si	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)	Si	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	1 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: -.

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:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Adatto a lattovegetariani:	No	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		

CREAM PLUS

Numero articolo:	10260596	Ultima versione del:	25.07.2022
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 10 °C:		10.000 - 25.000		Brookfield girante 5, rpm 10
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):	0 %	< 2,4 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):	0 %	< 2,4 %		NGD-Db 10-1989
Altro				
Densità: 20 °C:	1.069 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:	278 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 10 °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
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 10 °C

CREAM PLUS

Numero articolo: 10260596	Ultima versione del: 25.07.2022
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	6,414 kg	Peso lordo:	6,690 kg
			Numero di pezzi: 6 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	20 PZ	Strati:	5 PZ
Peso netto:	641,4 kg	Peso lordo:	690,5 kg
			Unità per pallet: 100 PZ
			Altezza totale pallet: 1.025 mm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Tetra Brick	Materiale:	Carta, PE, Alluminio
Quantità:	6,0000 PCE		
Peso:	27 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	245 mm		
Larghezza:	322 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Si	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	112 g		
Lunghezza (esterna):	199 mm		
Larghezza (esterna):	205 mm		
Altezza (esterna):	175 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Si	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	360 g		
Lunghezza:	800 mm		
Larghezza:	1.200 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	5,0000 PCE		
Peso:	305 g		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	700 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,1500 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	21.500 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Si	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Si

CREAM PLUS

Numero articolo: 10260596 Ultima versione del: 25.07.2022

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: 25.07.2022
Modifica: Informazioni Sul L'Imballaggio