

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 09.03.2023

Vegan custard filling 5KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10244268**

Altro

Codice EAN 3040409167451
Codice CN (EU) 2106909855

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere vegano per creme da farcitura a freddo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere vegano per creme da farcitura a freddo.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio:

Commenti: 400g di polvere + 1L di acqua. Mescolare per 3 min a velocità elevata.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Vaniglia Odore: Vaniglia
Aspetto visivo: Polvere Colore: Bianco

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Amido modificato; Grasso vegetale: Cocco; Proteine di SOIA; Sciroppo di glucosio; Gelificanti: Alginato di sodio; Concentrato di carota; Sale; Aroma naturale; Emulsionanti: Lecitine di SOIA.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.881 kJ	(446 kca)
Grassi:	12,2 g	
di cui acidi grassi saturi:	11,0 g	
di cui moninsaturi:	0,9 g	
di cui poliinsaturi:	0,2 g	
Carboidrati:	80,4 g	
di cui zuccheri:	49,4 g	
Fibre:	0,9 g	
Proteine:	3,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,5948 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,1 g
Sale (NaCl):	329,3 mg
Minerali - Sodio:	237,9 mg
Acqua:	2,7 g

Vegan custard filling 5KG

Numero articolo: 10244268 Ultima versione del: 09.03.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	Sì	Sì
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	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Sì
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	5 PPM *	Sì	Sì
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: UOVO, LATTE / LATTOSIO, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO.

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

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

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Muffe:	/ g	500				NF V08-036
Lieviti:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Assente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				AES 10/03-09/00

Vegan custard filling 5KG

Numero articolo: 10244268	Ultima versione del: 09.03.2023
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 30 °C
Consigli per la conservazione:	Proteggere da umidità, luce solare diretta e calore eccessivo, preferibilmente a temperatura inferiore a 30°C., Consumare rapidamente dopo l'apertura.
Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	9 Mesi
Consigli per la conservazione:	Dopo l'apertura, assicurarsi di richiudere bene la confezione dopo ogni uso per proteggere il prodotto dall'umidità. Conservare a temperatura ambiente.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 30 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,07 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:	108 PZ
Peso netto:	540 kg	Peso lordo:	572,6 kg	Altezza totale pallet:	134,4 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	73,5 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	520 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Numero di lotto	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	GG/MM/AAAA
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	2,6208 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	140 mm				
Altezza:	180 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	2,0000 PC				
Peso:	358 g				
Superficie:	0,96 m2				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	LDPE		
Quantità:	1,0000 PC				
Colore:	Trasparente				
Lunghezza:	1.600 mm				
Larghezza:	1.400 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	1,24 kg				
Lunghezza (interna):	1.190 mm				
Lunghezza (esterna):	1.198 mm				
Larghezza (interna):	790 mm				
Larghezza (esterna):	798 mm				
Altezza (interna):	360 mm				
Altezza (esterna):	376 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	0,6400 KG				
Larghezza:	500 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	25.000 g				
Colore:	Marrone chiaro, Blu				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				

Vegan custard filling 5KG

Numero articolo: 10244268 Ultima versione del: 09.03.2023

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia:		Note
Setacci:	Sì		2 mm	
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909855	

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: 09.03.2023
Modifica: Informazioni su conservabilità e logistica - Conservabilità dopo l'apertura