

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com

Ultima versione del: 07.08.2027

**CREMA PASTICCERA****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10270841****Altro**Codice EAN 8030141008445  
Codice CN (EU) 21069098**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

Denominazione dell'alimento: Crema da farcitura pastorizzata per prodotti dolciari da forno

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Crema da farcitura pastorizzata per prodotti dolciari da forno

**INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine: Italia Continente di origine: Europa (UE)  
Claims (EC No 1924/2006): Fonte di proteine**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**Pronto per l'uso  
Per prodotti di pasticceria, da forno e per prodotti dolciari.**INFORMAZIONI SENSORIALI**Gusto: Caratteristico, Tipico, Privo di retrogusto, Odore: Privo di odori sgradevoli  
Cremoso Colore: Tipico  
Aspetto visivo: Caratteristico, Tipico  
Struttura: Pasta**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Zucchero; Sciroppo di glucosio; Acqua; Proteine del LATTE; Tuorlo d'UOVO dolcificato (4%) (Zucchero; Tuorlo d'UOVO); Olio di girasole; Amido di mais modificato; Gelificanti: Pectine; Conservanti: Sorbato di potassio; Aromi naturali; Sale; Coloranti: Caroteni.

**VALORI NUTRIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.230 kJ	(290 kcal)
Grassi:	2,6 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,4 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	57,4 g	
di cui zuccheri:	49,4 g	
Fibre:	0,5 g	
Proteine:	9,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,1059 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
Colesterolo:	230,0 ppm
Sale (NaCl):	106,0 mg
Minerali - Sodio:	42,4 mg
Acqua:	30,5 g

# CREMA PASTICCERA

Numero articolo: 10270841

Ultima versione del:

07.08.2027

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	No	No	Si
Frumento	No	No	Si
Segale	No	No	Si
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Frumento khorasan	No	No	Si
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	Si	Si	Si
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	Si
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	Si	Si	Si
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
Mandorle	No	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
Noci	No	Si	Si
Anacardium occidentale	No	Si	Si
Noci pecan	No	Si	Si
Noci brasiliane	No	Si	Si
Pistacchi	No	Si	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	Si	Si
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Si	Si
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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, 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:	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		

## INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:		5,9 - 6,3		

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Reologia</b>				
<b>Altro</b>				
Viscosità::		4.000 - 8.000 cps		
<b>Altro</b>				
Brix:		68 - 72 deg		
Densità::				1.2 - 1.4 g/cm3
Attività dell'acqua (aw):		0,79 - 0,83		

# CREMA PASTICCERA

Numero articolo: 10270841      Ultima versione del: 07.08.2027

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				
Coliformi:	/ g	Assente				
Muffe:	/ g	100				
Lieviti:	/ g	100				

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	240 Giorni
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Commenti:	Temperatura ambiente

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>					
Peso netto:	5,0 kg	Peso lordo:	5,2 kg		
<b>Pallet</b>					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	20 PZ	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	120 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	644 kg	Altezza totale pallet:	1.200 mm
<b>Imballaggio primario</b>					
Descrizione:	Secchio (sigillato)		Materiale:	LDPE	
Peso:	143 g				
Altezza:	181 mm				
Diametro parte superiore:	227 mm				
Diametro parte inferiore:	197 mm				
Descrizione:	Coperchio		Materiale:	LDPE	
Peso:	39 g				
<b>Imballaggio terziario</b>					
Descrizione:	Pallet		Materiale:	Legno	
Peso:	20 kg				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

<b>Rischi fisici - sistema di controllo specifico</b>				
Setacci:	Presente Sì	Maglia:	1 mm	Note

## INFORMAZIONI LEGALI

<b>Numerazione internazionale degli ingredienti</b>		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069098	
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:	07.08.2027
Modifica:	Altro