

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 15.02.2024

CROI MIX INTEGRALE

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10087169**

Altro

Codice EAN 8030141005550
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la produzione di prodotti di pasticceria da forno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di prodotti di pasticceria da forno. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Su misura

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico
Aspetto visivo: Polvere
Struttura: Polvere
Odore: Tipico
Colore: Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Crusca di FRUMENTO; Grasso di palma; Zucchero; Sale; Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Farina integrale di GRANO tenero; Sciroppo di glucosio; Acqua; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Farina di germe di GRANO; Proteine del LATTE; Enzimi; Farina di FRUMENTO maltato; Estratto di malto d'ORZO.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.507 kJ	(357 kca)
Grassi:	4,9 g	
di cui acidi grassi saturi:	2,2 g	
di cui moninsaturi:	1,4 g	
di cui poliinsaturi:	0,9 g	
Carboidrati:	63,5 g	
di cui zuccheri:	3,0 g	
Fibre:	7,4 g	
Proteine:	10,8 g	
Sale (Na x 2,5):	1,8312 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):	1.860,3 mg
Minerali - Sodio:	732,5 mg
Acqua:	12,0 g

CROI MIX INTEGRALE

Numero articolo: 10087169 Ultima versione del: 15.02.2024

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	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Frumento khorasan	No	Si	Si
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	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Noci	No	No	Si
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	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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, SOIA.

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:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	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

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	180 Giorni
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

CROI MIX INTEGRALE

Numero articolo: 10087169	Ultima versione del: 15.02.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,12 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:	48 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	751,3 kg	Altezza totale pallet:	170,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	120,4 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	750 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	4,28 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0000 PC				
Peso:	2,6 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	148,5 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,3744 KG				
Colore:	Trasparente				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia:	3 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		

CROI MIX INTEGRALE

Numero articolo: 10087169 Ultima versione del: 15.02.2024

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: 15.02.2024
Modifica: Complete revision