

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 27.03.2024

**CROI VIS**

## CODICI MATERIE PRIME

### Numero articolo

CSM Numero articolo **10087173**

### Altro

Codice EAN 8030141006984  
Codice CN (EU) 1901200000

## DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la produzione di croissant e altri prodotti da forno lievitati

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di croissant e altri prodotti da forno lievitati. Destinato ad usi professionali

## INFORMAZIONI GENERALI

|                           |   |                               |             |
|---------------------------|---|-------------------------------|-------------|
| <b>Paese di origine:</b>  | Germania  | <b>Continente di origine:</b> | Europa (UE) |
| <b>Condizione fisica:</b> | Polvere   |                               |             |
| <b>Commenti:</b>          | Senza lattosio. In base al livello nazionale (italiano): latte e prodotti derivati con un residuo di lattosio inferiore a 0,1g per 100g |                               |             |

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 100 %

## INFORMAZIONI SENSORIALI

|                        |                  |                |             |
|------------------------|------------------|----------------|-------------|
| <b>Gusto:</b>          | Aromatico, Dolce | <b>Odore:</b>  | Aromatico   |
| <b>Aspetto visivo:</b> | Polvere          | <b>Colore:</b> | Color crema |
| <b>Struttura:</b>      | Polvere          |                |             |

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0; Zucchero; Palma; Amido di FRUMENTO; Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Sciroppo di glucosio; Sale; Tuorlo d'UOVO in polvere; Germe di GRANO; Farina di FRUMENTO maltato; Aromi; Proteine del LATTE; Coloranti: Caroteni; Estratto di malto d'ORZO; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Enzimi (Farina di FRUMENTO).

## VALORI NUTRIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

|                             |          |            |
|-----------------------------|----------|------------|
| <b>Energia:</b>             | 1.591 kJ | (377 kcal) |
| <b>Grassi:</b>              | 6,4 g    |            |
| di cui acidi grassi saturi: | 2,8 g    |            |
| di cui moninsaturi:         | 2,2 g    |            |
| di cui poliinsaturi:        | 0,8 g    |            |
| <b>Carboidrati:</b>         | 67,7 g   |            |
| di cui zuccheri:            | 9,9 g    |            |
| <b>Fibre:</b>               | 2,5 g    |            |
| <b>Proteine:</b>            | 10,6 g   |            |
| <b>Sale (Na x 2,5):</b>     | 0,8990 g |            |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Grassi di cui trans-insaturi:</b>                            | 0,1 g     |
| <b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:</b>     | 0,0 g     |
| <b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:</b> | 0,1 g     |
| <b>Colesterolo:</b>   | 177,1 ppm |
| <b>Sale (NaCl):</b>   | 908,1 mg  |
| <b>Minerali - Sodio:</b>  | 359,6 mg  |
| <b>Acqua:</b>   | 11,8 g    |

# CROI VIS

Numero articolo: 10087173      Ultima versione del: 27.03.2024

## 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>                              | Sì       | Sì                  | Sì           |
| <b>Frumento</b>  | Sì       | Sì                  | Sì           |
| <b>Segale</b>  | No       | Sì                  | Sì           |
| <b>Orzo</b>  | Sì       | Sì                  | Sì           |
| <b>Avena</b>   | No       | Sì                  | Sì           |
| <b>Farro</b>   | No       | Sì                  | Sì           |
| <b>Frumento khorasan</b>   | No       | Sì                  | Sì           |
| <b>Crostacei e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Uova e prodotti derivati</b>  | Sì       | Sì                  | Sì           |
| <b>Pesce e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Arachidi e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Soia e prodotti derivati</b>  | No       | Sì                  | Sì           |
| <b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>                             | Sì       | Sì                  | Sì           |
| <b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | Sì           |
| <b>Mandorle</b>  | No       | No                  | Sì           |
| <b>Nocciola</b>  | No       | No                  | Sì           |
| <b>Noci</b>  | No       | No                  | Sì           |
| <b>Anacardium occidentale</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Noci pecan</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Noci brasiliane</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Pistacchi</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Noci Macadamia/Queensland</b>   | No       | No                  | No           |
| <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                  | Sì           |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b> | 1 PPM *  | No                  | No           |
| <b>Lupino e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | Sì           |
| <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: 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

|  |   |   |    |
|--|---|---|----|
| <b>Adatto a (latto-ovo) vegetariani:</b> | Sì  | <b>Adatto a dieta per celiaci:</b>                                  | No |
| <b>Adatto a lattovegetariani:</b>        | No  | <b>Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:</b> | No |
| <b>Adatto a ovo vegetariani:</b>         | No  |   |    |
| <b>Adatto a vegani:</b>                  | No  |   |    |
| <b>Commenti:</b>                         | Adatto a persone con intolleranza al lattosio: Sì<br>Senza lattosio. In base al livello nazionale (italiano): latte e prodotti derivati con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100g |   |    |

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

|                                | UFC    | M              | m | n | c: > m | Metodo / Note                    |
|--------------------------------|--------|----------------|---|---|--------|----------------------------------|
| <b>Conta Batterica totale:</b> | / g    | 1 000 000      |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-5               |
| <b>E. coli:</b>                | / 1 g  | 100            |   |   |        | ISO 16649                        |
| <b>Muffe:</b>                  | / g    | 20 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| <b>Lieviti:</b>                | / g    | 20 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| <b>Bacillus cereus:</b>        | / g    | 1 000          |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | / g    | 100            |   |   |        | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm   |
| <b>Salmonella:</b>             | / 25 g | Non rilevabile |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS  |

# CROI VIS

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Numero articolo: 10087173 | Ultima versione del: 27.03.2024 |
|---------------------------|---------------------------------|

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

### Condizioni di conservazione

|   |  |
|---|--|
| Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione: | 270 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 |
|---------------------------|-----------|

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

### Unità di distribuzione

|             |       |             |          |                  |      |
|-------------|-------|-------------|----------|------------------|------|
| Peso netto: | 15 kg | Peso lordo: | 15,12 kg | Numero di pezzi: | 1 PZ |
|-------------|-------|-------------|----------|------------------|------|

### Pallet

|                   |                   |             |          |                        |          |
|-------------------|-------------------|-------------|----------|------------------------|----------|
| Tipo di pallet:   | Pallet 1200 x 800 | Strati:     | 12 PZ    | Unità per pallet:      | 48 PZ    |
| Unità per strato: | 4 PZ              | Peso lordo: | 752,6 kg | Altezza totale pallet: | 134,5 cm |
| Peso netto:       | 720 kg            |             |          |                        |          |

### 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:        | Si     | Codice materiale: | Si              |

### Imballaggio secondario

|              |           |            |       |
|--------------|-----------|------------|-------|
| Descrizione: | Etichetta | Materiale: | Carta |
| Quantità:    | 0,0000 PC |            |       |
| Peso:        | 2,6 g     |            |       |
| Colore:      | Bianco    |            |       |
| Larghezza:   | 210 mm    |            |       |
| Altezza:     | 148,5 mm  |            |       |

|              |           |            |       |
|--------------|-----------|------------|-------|
| Descrizione: | Etichetta | Materiale: | Carta |
| Quantità:    | 1,0000 PC |            |       |
| Peso:        | 4,28 g    |            |       |
| Colore:      | Bianco    |            |       |
| Larghezza:   | 210 mm    |            |       |
| Altezza:     | 210 mm    |            |       |

### Imballaggio terziario

|              |           |            |       |
|--------------|-----------|------------|-------|
| Descrizione: | Pallet    | Materiale: | Legno |
| Quantità:    | 1,0000 PC |            |       |
| Peso:        | 25.000 g  |            |       |
| Lunghezza:   | 1.200 mm  |            |       |
| Larghezza:   | 800 mm    |            |       |
| Altezza:     | 144 mm    |            |       |

|              |           |            |       |
|--------------|-----------|------------|-------|
| 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      |            |      |

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

|                        | Presente | Maglia:                     | 3 mm   | Note |
|------------------------|----------|-----------------------------|--------|------|
| Setacci:               | Sì       |                             |        |      |
| 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 VIS

Numero articolo: 10087173      Ultima versione del: 27.03.2024

## 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 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: 27.03.2024  
Modifica: