

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 20.06.2024

NUOVA DANIK MELANGE QUICK

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10241901**

Altro

Codice EAN 8030141097265
Codice CN (EU) 1517909990

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari, ad uso professionale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari a base di oli e grassi vegetali anche idrogenati e burro.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale

NUOVA DANIK MELANGE QUICK fornisce le migliori prestazioni se lavorata a 20°C

Applicazione

NUOVA DANIK MELANGE QUICK è idonea per la preparazione di croissant e lievitate sfogliate.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Leggermente giallo
Struttura:	Plastica		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grasso vegetale: Palma; Oli vegetali: Girasole, Soia, in proporzione variabile; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: Palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; BURRO ricostituito; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di sodio; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Aromi; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.965 kJ	(721 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	37,7 g	
di cui moninsaturi:	20,8 g	
di cui poliinsaturi:	20,2 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,4033 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	1,5 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	1,4 g
Sale (NaCl):	279,6 mg
Minerali - Sodio:	161,3 mg
Acqua:	19,3 g

NUOVA DANIK MELANGE QUICK

Numero articolo: 10241901 Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	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	No	No	No
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)	Sì	Sì	Sì
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	0 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, 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

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 2 %		
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD C 35 1976 - UNI 22014:1992, Valore dopo produzione

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		46 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		36,5 - 40,5 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		24 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 22 %		NGD-Db 10-1989

NUOVA DANIK MELANGE QUICK

Numero articolo: 10241901

Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 21528
Muffe:	/ g	100				ISO 21527
Lieviti:	/ g	100				ISO 21527

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

NUOVA DANIK MELANGE QUICK

Numero articolo: 10241901	Ultima versione del: 20.06.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione				
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,33 kg	Numero di pezzi: 5 PZ
Pallet				
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800	Strati:	11 PZ	Unità per pallet: 77 PZ
Unità per strato:	7 PZ	Peso lordo:	819,2 kg	Altezza totale pallet: 140,4 cm
Peso netto:	770 kg			
Imballaggio primario				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE	
Quantità:	5,0000 PC			
Peso:	20,5 g			
Lunghezza:	480 mm			
Larghezza:	650 mm			
Codifica				
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
Imballaggio secondario				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC			
Peso:	210 g			
Colore:	Bianco			
Lunghezza (esterna):	404 mm			
Larghezza (esterna):	306 mm			
Altezza (esterna):	111 mm			
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP	
Quantità:	0,0011 KG			
Larghezza:	50 mm			
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP	
Quantità:	0,0011 KG			
Larghezza:	50 mm			
Codifica				
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale: Sì
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:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC			
Peso:	354 g			
Superficie:	0,96 m2			
Lunghezza:	1.200 mm			
Larghezza:	800 mm			
Descrizione:	Colla			
Quantità:	0,0347 KG			
Peso:	500 g			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0000 PC			
Peso:	2,85 g			
Colore:	Bianco			
Larghezza:	130 mm			
Altezza:	210 mm			
Codifica				
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto: LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale: Sì

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

NUOVA DANIK MELANGE QUICK

Numero articolo: 10241901 Ultima versione del: 20.06.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP: Acidificazione, Pastorizzazione

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli: 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

Acidificazione

Descrizione processo

Pastorizzazione

Commenti: Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1517909990	

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: 20.06.2024
Modifica: Informazioni Chimiche