

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 31.10.2023

DELIFOUR 10KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10087865**

Altro

Codice EAN 8030141090341
Codice CN (EU) 21069098

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la produzione di pasta di mandorle

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di pasta di mandorle

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania **Continente di origine:** Europa (UE)
Condizione fisica: Polvere

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: a piacere

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Aromatico, Mandorla **Odore:** Aromatico, Mandorla
Aspetto visivo: Polvere **Colore:** Leggermente bianco-giallastro
Struttura: Polvere, Grezzo

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; MANDORLE; Aroma (contiene LATTE).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.009 kJ	(480 kca)
Grassi:	23,5 g	
di cui acidi grassi saturi:	2,0 g	
di cui moninsaturi:	16,8 g	
di cui poliinsaturi:	4,6 g	
Carboidrati:	56,6 g	
di cui zuccheri:	54,8 g	
Fibre:	6,5 g	
Proteine:	7,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0000 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:	0,0 ppm
Sale (NaCl):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	0,0 mg
Acqua:	3,2 g

DELIFOUR 10KG

Numero articolo: 10087865 Ultima versione del: 31.10.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	Sì
Frumento khorasan	No	No	Sì
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	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Mandorle	Sì	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	Sì	Sì
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	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	5 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
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: GLUTINE, UOVO, SOIA, SESAMO, ALTRA 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

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	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, ISO 4833
Muffe:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

DELIFOUR 10KG

Numero articolo: 10087865 Ultima versione del: 31.10.2023

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione: 150 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: 10 kg Peso lordo: 10,12 kg

Pallet

Tipo di pallet: Pallet 1200 x 800
Unità per strato: 6 PZ Strati: 12 PZ Unità per pallet: 72 PZ
Peso netto: 720 kg Peso lordo: 754 kg Altezza totale pallet: 158,5 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: GGMAA Codice lotto: Numero di lotto
EAN: Sì Fornitore: Sì Codice materiale: Sì

Imballaggio secondario

Descrizione: Etichetta Materiale: Carta
Quantità: 1,0000 PC
Peso: 4,61 g
Colore: Bianco
Larghezza: 160 mm
Altezza: 297 mm

Descrizione: Etichetta Materiale: Carta
Quantità: 1,0000 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: 0,5616 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

	Presente	Maglia:	Note
Setacci:	Sì	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		

DELIFOUR 10KG

Numero articolo: 10087865 Ultima versione del: 31.10.2023

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

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: 31.10.2023
Modifica: Origine (Scheda Informazioni Sull'Origine Delle Materie Prime)