

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 16.01.2024

FLEUR DE SEL CARAMEL CROQUANT 4KG PO MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10179021**

Altro

Codice EAN 3040409002479
Codice CN (EU) 2106909849

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Pasta al caramello e fior di sale con biscotti croccanti in pezzi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pasta al caramello e fior di sale con biscotti croccanti in pezzi. Per applicazioni di pasticceria

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Francia Continente di origine: Europa (UE)
Condizione fisica: Pasta

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Salato, Caramello Odore: Caramello
Aspetto visivo: Pasta Colore: Marrone chiaro
Struttura: Viscoso

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Biscotti croccanti (21%) (Farina di FRUMENTO; Zucchero; Olio vegetale: Girasole; BURRO; Sale); Zucchero; biscotto croccante (14%) (Farina di FRUMENTO; Zucchero; BURRO concentrato; LATTE scremato in polvere; Malto d'ORZO; Sale); Grassi vegetali: Palmisto, Palma; Olio vegetale: Girasole; Polvere di caramello (10%) (Siero di LATTE; BURRO; Maltodestrine; Zucchero; LATTE scremato); Burro di cacao; LATTE intero in polvere; MANDORLE; Siero di LATTE in polvere; LATTOSIO; Aroma; Grassi del LATTE; Fior di sale (0,2%); Emulsionanti: Lecitine di SOIA; Aroma naturale di vaniglia; Stabilizzanti: Sorbitoli.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.469 kJ	(593 kca)
Grassi:	40,6 g	
di cui acidi grassi saturi:	19,0 g	
di cui moninsaturi:	10,7 g	
di cui poliinsaturi:	10,0 g	
Carboidrati:	52,1 g	
di cui zuccheri:	34,9 g	
Fibre:	1,0 g	
Proteine:	4,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6315 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,2 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,2 g
Sale (NaCl):	488,2 mg
Minerali - Sodio:	252,6 mg
Acqua:	1,3 g

FLEUR DE SEL CAMEL CROQUANT 4KG PO MB

Numero articolo: 10179021 Ultima versione del: 16.01.2024

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	No	No
Orzo	Si	Si	Si
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	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Si	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	Si	Si	Si
Mandorle	Si	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	Si	Si
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	Si
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: UOVO, 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.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Modello di tracciabilità:	Mass balance
Tipo:	Palmisto	Modello di tracciabilità:	Mass balance

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	No
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 MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	20 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Muffe:	/ g	500				NF V08-036
Lieviti:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Assente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				AES 10/03-09/00

FLEUR DE SEL CAMEL CROQUANT 4KG PO MB

Numero articolo: 10179021

Ultima versione del: 16.01.2024

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione 456 Giorni

dopo la produzione:

Temperatura di conservazione: < 30 °C

Consigli per la conservazione: Proteggere da umidità, luce solare diretta e calore eccessivo, preferibilmente a temperatura inferiore a 30°C.

Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)

Termine Minimo di Conservazione: 8 Mesi

Consigli per la conservazione: Dopo l'apertura, assicurarsi di richiudere bene la confezione dopo ogni uso per proteggere il prodotto dall'umidità. Conservare a temperatura ambiente.

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: < 30 °C

FLEUR DE SEL CAMEL CROQUANT 4KG PO MB

Numero articolo: 10179021	Ultima versione del: 16.01.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	4 kg	Peso lordo:	4,2 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	108 PZ
Unità per strato:	18 PZ	Peso lordo:	479 kg	Altezza totale pallet:	108 cm
Peso netto:	432 kg				
Imballaggio primario					
Descrizione:	Secchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	158 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	156 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	35 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	12 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	XXXXXXXXXX
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	1,6560 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	115 mm				
Altezza:	180 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	2,0000 PC				
Peso:	358 g				
Superficie:	0,96 m2				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	LDPE		
Quantità:	1,0000 PC				
Colore:	Trasparente				
Lunghezza:	1.600 mm				
Larghezza:	1.400 mm				
Descrizione:	Tino	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	34 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	121 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	9,5 g				
Colore:	Bianco				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	0,4000 KG				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	25.000 g				
Colore:	Marrone chiaro, Blu				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				

FLEUR DE SEL CAMEL CROQUANT 4KG PO MB

Numero articolo: 10179021 Ultima versione del: 16.01.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909849	

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: 16.01.2024
Modifica: Codici materie prime