

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 06.03.2024
FRUFFI MELA PLUS		

CODICI MATERIE PRIME	
Numero articolo	
CSM Numero articolo	10168178
Altro	
Codice EAN	8711495263383
Codice CN (EU)	2007995025

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	
Denominazione dell'alimento:	Farcitura mela

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Farcitura alla mela, pronta all'uso preparata con piccoli pezzi di mela fresca. Stabile al calore e al congelamento	

INFORMAZIONI GENERALI	
Paese di origine:	Paesi Bassi
Condizione fisica:	Viscoso

ISTRUZIONI PER L'USO	
Consiglio generale	
Utilizzabile per farciture interne ed esterne, prima e dopo cottura, per decorare ogni tipologia di dolci e prodotti di pasticceria da forno.	

INFORMAZIONI SENSORIALI			
Gusto:	Mela	Odore:	Mela
Struttura:	Viscoso	Colore:	Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI	
Frutta: Mele, Purea di mela concentrata; Zucchero; Amido modificato; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di potassio; Antiossidanti: Acido ascorbico; Aroma naturale di mela; Agenti di resistenza: Cloruro di calcio; Conservanti: Sorbato di potassio.	
Questo prodotto è fatto con 90 grammi di frutta per 100 grammi di prodotto.	

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	422 kJ	(99 kca)
Grassi:	0,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,0 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	23,7 g	
di cui zuccheri:	19,5 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	0,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,025 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):	6,9 mg	
Minerali - Sodio:	9,9 mg	
Acqua:	73,8 g	

FRUFFI MELA PLUS

Numero articolo: 10168178 Ultima versione del: 06.03.2024

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	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
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	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	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	1 PPM *	No	Sì
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

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Sì
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Sì
Adatto a vegani:	Sì		
"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.			

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-metro

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 20 °C:	1.850	1.450 - 2.250		TA.XT-plus P/100
Altro				
Brix:	25,5 deg	22,5 - 28,5 deg		Rifrattometro 20 °C

FRUFFI MELA PLUS

Numero articolo: 10168178 Ultima versione del: 06.03.2024

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Muffe:	/ g	100				
Lieviti:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Assente				

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	5 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservabilità limitata dopo l'apertura, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Conservare la confezione aperta in luogo fresco e asciutto e consumare in breve tempo.
Condizioni di trasporto	
Commenti:	Ambient

FRUFFI MELA PLUS

Numero articolo:	10168178	Ultima versione del:	06.03.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		18 kg	Peso lordo:		20,022 kg
			Numero di pezzi:		6 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Euro pallet in legno			
Unità per strato:		5 PZ	Strati:		7 PZ
Peso netto:		630 kg	Peso lordo:		725,77 kg
			Unità per pallet:		35 PZ
			Altezza totale pallet:		148,0 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Latta	Materiale:		Latta
Quantità:		6,0000 PC			
Peso:		222,6 g			
Colore:		Giallo dorato			
Altezza:		178 mm			
Diametro:		153,6 mm			
Descrizione:		Coperchio	Materiale:		Latta
Quantità:		6,0000 PC			
Peso:		48,5 g			
Colore:		Giallo dorato			
Diametro:		153 mm			
Imballaggio secondario					
Descrizione:		Scatola	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		316 g			
Colore:		Bianco			
Lunghezza (esterna):		476 mm			
Larghezza (esterna):		321 mm			
Altezza (esterna):		192 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		6,0000 PC			
Peso:		7 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		168 mm			
Altezza:		488 mm			
Imballaggio terziario					
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		453 g			
Superficie:		0,94 m2			
Colore:		Marrone			
Lunghezza:		1.190 mm			
Larghezza:		790 mm			
Descrizione:		Tappo di chiusura	Materiale:		LLDPE
Quantità:		29,0000 PC			
Peso:		17,6 g			
Diametro:		153 mm			
Descrizione:		Foglio	Materiale:		LDPE
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		56 g			
Lunghezza:		1.400 mm			
Larghezza:		1.500 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		35,0000 PC			
Peso:		3,82 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		110 mm			
Altezza:		257,35 mm			
Descrizione:		Pallet	Materiale:		Legno
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		25.000 g			
Lunghezza:		1.200 mm			
Larghezza:		800 mm			
Altezza:		150 mm			
Descrizione:		Film estensibile	Materiale:		LDPE
Quantità:		0,5250 KG			
Colore:		Trasparente			
Larghezza:		500 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		2,0000 PC			
Peso:		2,18 g			
Larghezza:		148 mm			
Altezza:		210 mm			
Codifica					

FRUFFI MELA PLUS

Numero articolo: 10168178		Ultima versione del: 06.03.2024	
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMMAAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
Altri codici:	SSCC	Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Sì

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente No	Maglia	Note
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Ispezione visiva:	Sì		Fruit

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2007995025	
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:	06.03.2024
Modifica:	Origine (Scheda Informazioni Sull'Origine Delle Materie Prime)