

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 13.05.2024

### GELINA ALBICOCHE 6KG

#### CODICI MATERIE PRIME

##### Numero articolo

CSM Numero articolo **10129414**

##### Altro

Codice EAN 8030141004157  
Codice CN (EU) 21069059

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

**Denominazione dell'alimento:** Preparato con purea di albicocche per la copertura e brillantatura di torte e paste alla frutta

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno  
Preparazione di frutta pastorizzati per la copertura di prodotti dolciari

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Italia **Continente di origine:** Europa (UE)  
**Condizione fisica:** Ripieno

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Consiglio generale

Per applicazioni di pasticceria.  
La Gelina può essere colata su torte di frutta dopo essere stata disciolta completamente all'ebollizione (80-90°C) con l'aggiunta del 20% di acqua. Evitare un'ebollizione prolungata che può modificare le caratteristiche del prodotto.  
Evitare di colare ad una temperatura superiore a 70°C; se necessario riscaldare nuovamente a 80-90°C.  
La Gelina bollente può essere spennellata anche su paste o torte di frutta, o può essere spruzzata con idonea pistola; in questi casi si consiglia di rendere il prodotto più fluido aggiungendo dal 20% al 30% di acqua mentre lo si scioglie.

#### DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	6.000 g			

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

**Gusto:** Privo di odori sgradevoli, Privo di retrogusto **Odore:** Esente da odori estranei  
**Aspetto visivo:** Tipico **Colore:** Giallo, Arancione  
**Struttura:** Liquido

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Sciroppo di glucosio fruttosio; Acqua; Purea di albicocca (4%); Amido di mais modificato; Addensanti: Carragenina, Farina di semi di carrube; Conservanti: Sorbato di potassio; Acidificanti: Acido citrico; Coloranti: Norbissina di annatto; Aromi.

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

<b>Energia:</b>	1.113 kJ	(262 kcal)
<b>Grassi:</b>	0,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,0 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
<b>Carboidrati:</b>	64,6 g	
di cui zuccheri:	58,5 g	
<b>Fibre:</b>	0,7 g	
<b>Proteine:</b>	0,0 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,0301 g	

# GELINA ALBICOCCHE 6KG

Numero articolo: 10129414

Ultima versione del:

13.05.2024

## 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
Acqua:	24,3 g

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	Sì
Orzo	No	No	Sì
Avena	No	No	Sì
Farro	No	No	Sì
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Arachidi e prodotti derivati	No	No	Sì
Soia e prodotti derivati	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Noci	No	No	Sì
Anacardium occidentale	No	No	Sì
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Sì
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 *	Sì	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.

## SOSTENIBILITÀ

Tipo: No PO/PK

Modello di tracciabilità:

## INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Sì - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Sì
Adatto a ovo vegetariani:	Sì		
Adatto a vegani	Sì		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitarle le cross contaminazioni.

# GELINA ALBICOCHE 6KG

Numero articolo: 10129414      Ultima versione del: 13.05.2024

## INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	4,5	4,3 - 4,7		pH-metro
Contenuti				
Contenuto di biossido di zolfo:		< 10 ppm		

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità::	10.000 cps	8.000 - 12.000 cps		Haake RS1
Altro				
Brix:	66 deg	65 - 67 deg		Rifrattometro
Attività dell'acqua (aw):	0,84	0,82 - 0,86		Aqualab 20 °C

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833, guaranteed
Coliformi:	/ g	Non rilevabile				ISO 4831, guaranteed
Muffe:	/ g	100				ISO 6611
Lieviti:	/ g	100				ISO 6611
Batteri lattici:	/ g	Non rilevabile				DIN 10109

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Fresco, Asciutto, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	15 - 25 °C

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>					
Peso netto:	6 kg	Peso lordo:	6,15 kg		
<b>Pallet</b>					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	20 PZ	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	120 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	763 kg	Altezza totale pallet:	123 cm
<b>Imballaggio primario</b>					
Descrizione:	Secchio (sigillato)	Materiale:	PP		
Peso:	143 g				
Altezza:	181,1 mm				
Diametro parte superiore:	227 mm				
Diametro parte inferiore:	197 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Commenti:	Film di chiusura: BOPA/PP				
<b>Codifica</b>					
		Codice lotto:	Numero di lotto		
<b>Imballaggio terziario</b>					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Dimensioni:	120 * 80 cm				
Peso:	25 kg				

## CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti totali:				According to EU regulation
Tipo:				According to EU regulation

# GELINA ALBICOCHE 6KG

Numero articolo: 10129414      Ultima versione del: 13.05.2024

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Setacci:	Sì	Maglia: 1 mm	
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069059	

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: 13.05.2024  
Modifica: