

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 16.02.2024

GENUIT FROZEN

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10148026**

Altro

Codice EAN 8030141006564
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 3 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Farinoso, Leggermente acido Odore: Farinoso, Leggermente acido
Aspetto visivo: Polvere fine Colore: Beige, Leggermente giallo
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Glutine di FRUMENTO; Farina di GRANO tenero tipo 0; Enzimi (Farina di FRUMENTO); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.565 kJ	(369 kca)
Grassi:	2,9 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,5 g	
di cui moninsaturi:	0,3 g	
di cui poliinsaturi:	1,8 g	
Carboidrati:	46,9 g	
di cui zuccheri:	2,1 g	
Fibre:	2,3 g	
Proteine:	37,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0818 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):	73,5 mg
Minerali - Sodio:	32,8 mg
Acqua:	10,0 g

GENUIT FROZEN

Numero articolo: 10148026 Ultima versione del: 16.02.2024

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Frumento khorasan	No	Si	Si
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	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Noci	No	No	Si
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	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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, SOIA, LATTE / LATTOSIO.

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:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	Si		

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

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 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

GENUIT FROZEN

Numero articolo: 10148026	Ultima versione del: 16.02.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,097 kg
		Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	13 PZ
Peso netto:	520 kg	Peso lordo:	551,85 kg
		Unità per pallet:	52 PZ
		Altezza totale pallet:	170,5 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	96,7 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	600 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMMAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	3,01 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0000 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:	0,4056 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		

GENUIT FROZEN

Numero articolo: 10148026 Ultima versione del: 16.02.2024

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1901200000	

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: 16.02.2024
Modifica: Complete revision