

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 30.10.2023

GENUIT PRO

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10094545**

Altro

Codice EAN 8030141000562
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere per la produzione di pani al latte

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: 2,5 - 5 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Leggermente acido, Pasta fermentata Odore: Leggermente acido, Pasta fermentata
Aspetto visivo: Polvere Colore: Beige chiaro
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.187 kJ	(280 kca)
Grassi:	0,8 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,1 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,2 g	
Carboidrati:	57,2 g	
di cui zuccheri:	1,4 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	9,5 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0055 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):	1,4 mg
Minerali - Sodio:	2,2 mg
Acqua:	29,1 g

GENUIT PRO

Numero articolo: 10094545 Ultima versione del: 30.10.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
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:	180 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 PRO

Numero articolo: 10094545	Ultima versione del: 30.10.2023
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	25 kg	Peso lordo:	25,154 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	3 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	30 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	780 kg	Altezza totale pallet:	154,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	154,1 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	920 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
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:	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:	0,3900 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:	Si	3 mm	
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Si		
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 PRO

Numero articolo: 10094545 Ultima versione del: 30.10.2023

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: 30.10.2023
Modifica: Origine (Scheda Informazioni Sull'Origine Delle Materie Prime)