

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 21.09.2021

GOLDEN ONE MIX

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10095114
Azienda	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	8030141090372 4646
Altro	
Codice EAN	8030141090372
Codice CN (EU)	1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Miscela per prodotti da forno

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato adatto per la produzione di panettone e colomba.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione	
Su misura	
Dosaggio:	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Farinoso, Dolce	Odore:	Farinoso, Leggermente dolce
Aspetto visivo:	Polvere fine	Colore:	Bianco
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Zucchero; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Destrosio; Aromi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.622 kJ	(384 kcal)
Grassi:	7,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	6,2 g	
di cui moninsaturi:	0,1 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	69,1 g	
di cui zuccheri:	22,7 g	
Fibre:	1,8 g	
Proteine:	10,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,798 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,1 g
Sale (NaCl):	805,8 mg
Minerali - Sodio:	319,0 mg
Acqua:	10,8 g

GOLDEN ONE MIX

Numero articolo: 10095114	Ultima versione del: 21.09.2021
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Fruento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	Sì	Sì
Fruento khorasan	No	No	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Noci	No	No	Sì
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	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
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.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

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:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

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

GOLDEN ONE MIX

Numero articolo: 10095114	Ultima versione del: 21.09.2021
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	300 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

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	25 kg	Peso lordo:	25,154 kg
		Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	3 PZ	Strati:	10 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	779,62 kg
		Altezza totale pallet:	154,5 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,000 PCE		
Peso:	154,1 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	920 mm		
Codifica		Data di scadenza:	GGMMAA
Nome:	Si	Fornitore:	Si
EAN:	Si	Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario			
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,000 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	552 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	800 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,3900 KG		
Colore:	Trasparente		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	2,6 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	210 mm		
Altezza:	148,5 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Si	Maglia:	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		

GOLDEN ONE MIX

Numero articolo: 10095114	Ultima versione del: 21.09.2021
----------------------------------	--

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 garantiscono 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:	21.09.2021
Modifica:	Informazioni sugli allergeni