

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	05.04.2017
Codice EAN:	4017040006837 4017040006837 4017040006837 8030141012930 4017040006837 4017040006837 4017040006837 4017040006837

## DONUT ZEBRATO AL GUSTO CIOCCOLATO

### CODICI MATERIE PRIME

#### Numero articolo

CSM Numero articolo **10170251**

#### Azienda

#### Codice prodotto

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
CSM AUSTRIA GMBH	00683
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	683
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141016
CSM AUSTRIA GMBH	4017040006837
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501045
CSM ITALIA S.R.L.	1570
CSM FRANCE SAS	683
CSM UNITED KINGDOM LTD	DVG
CSM GLOBAL	10170251
CSM BENELUX BV	00683

### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

**Denominazione dell'alimento:** Ciambella di pasta lievitata farcita con crema al cacao (26%) decorato con cacao contenente glassa (9%) e d con strisce glassa bianca (4%), surgelata

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto dolciario fritto., Surgelato

PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO E CONGELATO.  
DESTINATO AD USI PROFESSIONALI

Rosquilla con superficie lisa y ligeramente redondeada, rellena de crema de cacao con cobertura grasa de cacao y decorado con rayas ondeadas de cobertura grasa blanca.  
Parte inferior del producto es plano.  
Posible formación de condensa durante lo scongelamento.

### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Germania **Continente di origine:** Europa (UE)

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### Applicazione

Scongellare per almeno 90 minuti, in funzione della temperatura ambiente.

#### Istruzioni per la preparazione

**Scongellamento:** **Tempo:** > 90 min

Numero articolo: 10170251	Ultima versione del: 05.04.2017
---------------------------	---------------------------------

## DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	75 g	72 - 78 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno Metodo interno Metodo interno	
<b>Altezza:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm		
<b>Diametro:</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm		

## INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
<b>Gusto:</b>	Leggermente dolce, Note di vaniglia	<b>Odore:</b>	Note di vaniglia, Odore tipico di frittura in olio bollente
<b>Aspetto visivo:</b>	Forma ad anello piuttosto irregolare	<b>Colore:</b>	Marrone dorato con piccole sfumature
Briciola, scongelato			
<b>Struttura:</b>	Morbido, Spugnoso, Corto		
Ripieno, scongelato			
<b>Gusto:</b>	Simile al cacao	<b>Odore:</b>	Simile al cacao
<b>Struttura:</b>	Cremoso	<b>Colore:</b>	Marrone scuro
Glassa, scongelato			
<b>Gusto:</b>	Simile al cacao	<b>Colore:</b>	Marrone scuro, Copertura, Opaco
Decorazione			
		<b>Colore:</b>	Bianco

## FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di frumento		Frumento	<i>Abbreviazioni secondo ISO 3166</i> CZ/DE/DK/FR/GB/LV/NO/Europa/S E/US
Zucchero		Canna da zucchero/Barbabietola da zucchero	ACP/BE/CR/DE/ES/FR/GB/LDC/MU /MZ/NL/RE/Europa/Sudamerica/Re gno Unito
Grasso vegetale			
	Palma	Palma/Palmisto	BR/CO/CR/EC/GT/HN/ID/MY/PA/P E/PG/TH
	Olio di cocco (in proporzione variabile)	Noce di cocco	ID/MY/PG/PH
Olio vegetale			
	Olio di colza	Colza	AT/AU/BE/CZ/DE/DK/FR/GB/HU/PL /RU/SK/UA
	Palma	Palma	ID/MY/PG/SB/CI/BR/CO/HN
Acqua			DE
Cacao magro in polvere		Cacao/Fava di cacao	CI/DM/EC/GH/ID/MY/NG/PE
Emulsionanti			
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)	E 471 Palma/Colza	AT/BE/CO/CZ/DE/DK/FR/GB/HU/ID /MY/NL/PG/PL/Sudamerica/RU/SB/ SI/TH/UA
	Lecitine (E 322)	E 322 Colza/Girasole	AR/AU/BG/BR/CS/ES/HU/IT/NL/Eur opa/RS/RU/UA
	Stearoil-2-lattilato di sodio (E 481)	E 481 Palma	MY
	Poliricinoleato di poliglicerolo (E 476)	E 476 [CASTEROIL]	IN
Lievito		Lievito	FR
Cacao in massa		Fava di cacao	NL/DE/FR/CI/GB
Farina di segale		Segale	DE/Europa/RU
Destrosio		Mais/Frumento	AT/BR/DE/ES/FR/IT/NL/PT/UA
Latte scremato in polvere		Latte vaccino	DE
Sciroppo di glucosio		Mais	FR
Sale		Minerale	NL
Agenti lievitanti			
	Difosfati (E 450)	E 450 Minerale	DE
	Carbonati di sodio (E 500)	E 500 Sintetico	GB
Aroma			BE/CH
Addensanti			
	Gomma di xantano (E 415)	E 415 Microorganismi	JP
Coloranti			
	Biossido di titanio (E 171)	E 171 Minerale	Unione europea/NO
Agenti di trattamento della farina			
	Acido ascorbico (E 300)	E 300 Mais/Naturale	CN

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Farina di frumento;** Zucchero; Grassi vegetali: Palma, Cocco, (in proporzione variabile); Oli vegetali: Colza, Palma; Acqua; Cacao magro in polvere; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), Lecitine (E 322), Stearoil-2-lattilato di sodio (E 481), Poliricinoleato di poliglicerolo (E 476); Lievito; Cacao in massa; **Farina di segale;** Destrosio; **Latte scremato in polvere;** Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500); Aroma; Addensanti: Gomma di xantano (E 415); Coloranti: Biossido di titanio (E 171); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

## VALORI NUTRIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

<b>Energia:</b>	2.064 kJ	(495 kcal)
<b>Grassi:</b>	30,1 g	
<b>dei quali SAFA:</b>	15,9 g	
<b>dei quali MUFA:</b>	10,7 g	
<b>dei quali PUFA:</b>	3,4 g	
<b>Carboidrati:</b>	49,2 g	
<b>di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):</b>	25,6 g	
<b>Fibre:</b>	3,4 g	
<b>Proteine:</b>	5,1 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,534 g	

Numero articolo: 10170251	Ultima versione del: 05.04.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Grassi dei quali TFA:	0,3 g
Sale (NaCl):	398,9 mg
Minerali - Sodio:	213,4 mg
Acqua:	11,5 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	Sì	Sì	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	Sì	Sì
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	No
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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: Uovo, Soia, Frutta a guscio.			
<b>Allergeni secondo LEDA</b>			
Glutine	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	Sì	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Sì	Sì
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Sì	Sì
Latte	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noce	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	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	1 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Sì	Sì	Sì
Cacao	Sì	Sì	Sì
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	Sì	Sì	Sì
Legumi	No	Sì	Sì
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	Sì	Sì

## INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Numero articolo: 10170251	Ultima versione del: 05.04.2017
---------------------------	---------------------------------

## BIOLOGICO

Biologico: No
---------------

## SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma	Valore: 99,26 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
---------------------	-----------------	---------------------------	-------------

Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
 RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

Tipo: Palmisto	Valore: 99,97 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
----------------	-----------------	---------------------------	-------------

Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. [www.rspo.info](http://www.rspo.info).  
 RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156

## INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	No	Idoneo per persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	448 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Surgelato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10170251	Ultima versione del: 05.04.2017
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
<b>Peso netto:</b>	3,60 kg	<b>Peso lordo:</b>	4,103 kg
		<b>Numero di pezzi:</b>	48 PZ
Pallet			
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>Unità per strato:</b>	8 PZ	<b>Strati:</b>	9 PZ
<b>Peso netto:</b>	259,2 kg	<b>Peso lordo:</b>	320,42 kg
		<b>Unità per pallet:</b>	72 PZ
		<b>Altezza totale pallet:</b>	182,4 cm
Imballaggio primario			
<b>Descrizione:</b>	Vassoio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	4,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	51 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	382 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	286 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	41 mm		
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	OPP
<b>Quantità:</b>	0,0300 KG		
<b>Peso:</b>	9,7 g		
<b>Colore:</b>	Trasparente		
<b>Codifica</b>			
		<b>Data di scadenza:</b>	DD/MM/YY
<b>Altri codici:</b>	Tempi di produzione, Numero freschezza		
Imballaggio secondario			
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato
<b>Quantità:</b>	1,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	260 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza (esterna):</b>	398 mm		
<b>Larghezza (esterna):</b>	298 mm		
<b>Altezza (esterna):</b>	186 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	2,5872 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	165 mm		
<b>Altezza:</b>	160 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	4,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	1,9404 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	165 mm		
<b>Altezza:</b>	120 mm		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,0000 PCE		
<b>Peso:</b>	3,7389 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Larghezza:</b>	165 mm		
<b>Altezza:</b>	220 mm		
<b>Codifica</b>			
		<b>Data di scadenza:</b>	DD/MM/YY
<b>Altri codici:</b>	Tempi di produzione, Numero freschezza		
Imballaggio terziario			
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone
<b>Quantità:</b>	3,9969 PCE		
<b>Peso:</b>	280 g		
<b>Colore:</b>	Grigio		
<b>Lunghezza:</b>	1.000 mm		
<b>Larghezza:</b>	700 mm		
<b>Descrizione:</b>	Film estensibile	<b>Materiale:</b>	PE
<b>Quantità:</b>	0,1875 KG		
<b>Colore:</b>	Trasparente		
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,9984 PCE		
<b>Peso:</b>	1 g		
<b>Colore:</b>	Bianco		
<b>Lunghezza:</b>	148 mm		
<b>Larghezza:</b>	210 mm		

Numero articolo: 10170251	Ultima versione del: 05.04.2017
---------------------------	---------------------------------

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	Sì	Maglia: 2,5 mm	
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		Tray
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,0 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,27 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 1,2 mm	
Raggi X:	No		

## INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059060	
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.