

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 16.06.2015

AMERICAN VANILLA ICING MB 10215358

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10215358
Azienda	
CSM DIEMEN HQ	Codice prodotto F15-032

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la decorazione e farcitura di prodotti da forno.

FORMULAZIONE

Ingrediente		Numero E	Origine	Paese di origine
Zucchero			Zucchero di canna/Barbabietola da zucchero	Francia/Europa
Sciroppo di glucosio			Frumento/Mais	Gran Bretagna
Acqua				Unione europea
Grasso vegetale	Palma		Palma	Benin/Brasile/Costa d'Avorio/Camerun/Colombia/Costa Rica/Honduras/Indonesia/Malesia/Papua Nuova Guinea
Olio vegetale	Colza		Colza	Germania/Francia/Gran Bretagna/Polonia/Romania/Bulgaria/Irlanda/Russia/Australia/Argentina Unione europea/Irlanda/Regno Unito
Latte scremato in polvere			Latte vaccino	Unione europea/Irlanda/Regno Unito
Emulsionanti	Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)	E 471	Palma/Girasole	Indonesia/Malesia/Europa
Coloranti	Biossido di titanio (E 171)	E 171	Chimico	Gran Bretagna/Europa
Conservante	Sorbato di potassio (E 202)	E 202	Chimico	Cina
Aroma				Belgio/Svizzera
Acidificanti	Acido acetico (E 260)	E 260	Sintetico	Austria/Europa/Regno Unito

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: zucchero; sciroppo di glucosio; acqua; grasso vegetale: palma; olio vegetale: colza; **latte** scremato in polvere; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); coloranti: biossido di titanio (E 171); conservanti: sorbato di potassio (E 202); aroma; acidificanti: acido acetico (E 260).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.836 kJ	(437 kcal)
Grassi:	18,1 g	
dei quali SAFA:	6,5 g	
dei quali MUFA:	8,3 g	
dei quali PUFA:	3,3 g	
Carboidrati:	67,6 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	60,2 g	
Fibre:	0,1 g	
Proteine:	0,8 g	
Sale (Na x 2,5):	26,152 mg	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi dei quali TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	0,1 mg
Minerali - Sodio:	10,5 mg

Numero articolo:

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	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)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	8 PPM	Si	Si
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: uovo, soia			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	No	No	Si
Frumento	No	Si	Si
Segale	No	No	Si
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Kamut	No	No	Si
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte vaccino	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	No
Noce	No	No	Si
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	Si
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	Si
Sesamo	No	No	No
Solfito	13 PPM	Si	Si
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si	Si	Si
Cacao	Si	Si	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	Si
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	Si
Mais	Si	Si	Si
Legumi	No	No	Si
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	Si	Si
Carota	No	No	Si

INFORMAZIONI LEGALI

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