

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 23.09.2014
Codice EAN: 8030141004041

MARZIKUIK BIANCO KG

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1162

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato a base di pasta di mandorle per prodotti dolciari

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato a base di pasta di mandorle per prodotti dolciari.
Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

Product type: Ingrediente composto
Condizione fisica: Pasta

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Dolce, Mandorla	Odore:	Mandorla
Struttura:	Pasta	Plasticità:	Impastabile
		Colore:	Beige

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine	
Zucchero		Barbabetola da zucchero	Danimarca	
Mandorle		Mandorle	USA/Australia	
Sciroppo di glucosio		Frumento/Mais	Germania/Paesi Bassi	
Sciroppo di zucchero invertito		Barbabetola da zucchero/Canna da zucchero	Brasile/Mozambico/Svezia	
Acqua			Danimarca	
Conservanti				
	Sorbato di potassio (E 202)	E 202	Chimico	Germania
Stabilizzanti				
	Invertasi (E 1103)	E 1103	Microorganismi	Unione europea

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: zucchero; **mandorle 23%**; sciroppo di glucosio; sciroppo di zucchero invertito; acqua; conservanti: sorbato di potassio (E 202); stabilizzanti: invertasi (E 1103).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.786 kJ (427 kcal)
Grassi:	11,6 g
dei quali SAFA:	0,9 g
dei quali MUFA:	8,2 g
dei quali PUFA:	2,5 g
Carboidrati:	74,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	70,0 g
Fibre:	2,4 g
Proteine:	4,8 g
Sale (Na x 2,5):	0,0075 g

Codice EAN: 8030141004041

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	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	No	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	Si	Si	Si
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	0 PPM	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: -

Allergeni secondo LEDA

Glutine	No	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte vaccino	No	No	Si
Frutta a guscio	Si	Si	Si
Mandorle	Si	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
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	No	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	No	Si
Cacao	No	Si	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	Si	Si	Si
Legumi	No	No	No
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	No	No

INFORMAZIONI OGM

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

BIOLOGICO
Biologico: No

Numero di certificazione:
Origine (UE / non UE)

Codice EAN: 8030141004041

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	No	Adatto a persone con allergia al lattosio:	Sì
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	No	Approvato da FDA:	Sì
Adatto a ovo vegetariani:	Sì		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Carboidrati				
Contenuto di carboidrati:	73 %			UMA 0517
Grassi				
Contenuto di grassi:	12 %			AOCS Ca 3-46
Proteine				
Contenuto di proteine:	5 %			ISO 937:1978

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	5.000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	50				ISO 7402
Coliforms:	/ g	20				ISO 4831, Petrifilm NMKL-147 (1993)
E. coli:	/ g	Non rilevabile				ISO 16649, Petrifilm NMKL-147 (1993)
Muffe:	/ g	100				ISO 7954, NMKL 98
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954, NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932, NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	50				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				ISO 11290-1, VIDAS
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002, VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione:	364 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 20 °C
Umidità relativa di conservazione:	< 65 %
Consigli per la conservazione:	Fresco, Asciutto
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 20 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,2 kg
		Numero di pezzi:	2 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
Unità per strato:	12 PZ	Strati:	12 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	745 kg
		Unità per pallet:	144 PZ
		Altezza totale pallet:	128 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto		
Numero di pezzi:	2 PZ		
Dimensioni:	320 x 220 x 93 mm		
Peso:	20 g		
Colore:	Blu		
Lunghezza:	295 mm		
Larghezza:	180 mm		
Altezza:	35 mm		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Numero di pezzi:	1 PZ		
Dimensioni:	323 x 223 x 97		
Peso:	160 g		
Lunghezza:	323 mm		
Larghezza:	223 mm		
Altezza:	97 mm		

Codice EAN: 8030141004041

SIUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 7,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN	1704.90.51	

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