

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM www.csmbaking.com	 Bakery Solutions	Ultima versione del: 03.11.2014
		Codice EAN: 8030141004706
MACEDONIA 6x6 KG		

CODICI MATERIE PRIME	
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1304

DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per prodotti dolciari

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Semilavorato per prodotti dolciari Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI			
Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (CE)

INFORMAZIONI SENSORIALI			
Gusto:	Tipico, Privo di retrogusto	Odore:	Tipico, Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Cubetti	Colore:	Verde, Arancione, Rosso

FORMULAZIONE					
Ingrediente			Numero E	Origine	Paese di origine
Sciroppo di glucosio-fruttosio				Mais/Frumento	Europa
Rapa					Europa
	Rapa rossa				Europa
	Verde rapa				Europa
Scorze d'arancia				arancia	Europa
Zucchero				Barbabietola da zucchero/Canna da zucchero	Africa/Europa/Sudamerica
Correttori di acidità					
	Acido citrico (E 330)		E 330	Mais/Tapioca	Cina
Coloranti					
	Curcumina (E 100)		E 100	Curcuma longa	Asia
	Carminio (E 120)		E 120	Animale	Sudamerica
	Blu patentato V (E 131)		E 131	Sintetico	Europa
Estratto di cartamo					Asia

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI
INGREDIENTI: sciroppo di glucosio-fruttosio; rape 32 % (rapa rossa 19 %, rapa verde 13%); scorza d'arancio 20 %; zucchero; correttori di acidità: acido citrico (E 330); coloranti: curcumina (E 100), carminio (E 120), blu patentato V (E 131); estratto di cartamo.

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.348 kJ	(318 kcal)
Grassi:	0,0 g	
dei quali SAFA:	0,0 g	
dei quali MUFA:	0,0 g	
dei quali PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	77,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	67,6 g	
Fibre:	3,9 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,5000 g	

Codice EAN: 8030141004706

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	No	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	No	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	Si
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	0 PPM	Si	Si
Molluschi e prodotti derivati	No	Si	Si
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: -			
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.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	No	No	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	No	Si
Pesce	No	No	Si
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte vaccino	No	No	Si
Frutta a guscio	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Noce	No	No	Si
Anacardium occidentale	No	Si	Si
Noci pecan	No	No	Si
Noci brasiliane	No	No	Si
Pistacchi	No	No	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	Si
Sedano	No	No	Si
Senape	No	No	Si
Sesamo	No	No	No
Solfito	No	Si	Si
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	Si	Si
Lattosio	No	No	Si
Cacao	No	No	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	Si	Si
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	No	Si

INFORMAZIONI OGM

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

Codice EAN: 8030141004706

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
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:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	Sì		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	3,4	3,2 - 3,6		pH-metro
Contenuti				
Contenuto di biossido di zolfo:		< 10 ppm		
Altro				
:		< 200 ppm		, Colouring matter E 131
:		< 200 ppm		, Colouring matter E 131

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Altro				
Brix:	77 deg	76 - 78 deg		Rifrattometro

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	2.000				ISO 4833
Coliforms:	/ g	Non rilevabile				ISO 4831, guaranteed
Muffe:	/ g	100				ISO 6611
Lieviti:	/ g	100				ISO 6611
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002
Batteri lattici:	/ g	Non rilevabile				DIN 10109

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione:	364 Giorni
Conservabilità minima alla consegna:	245 Giorni
Temperatura di conservazione:	18 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Fresco, Asciutto, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	18 - 25 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione	
Peso netto:	10 kg
Numero di pezzi: 1 PZ	
Pallet	
Tipo di pallet:	Euro pallet
Imballaggio primario	
Descrizione:	Sacchetto
Materiale:	PE
Imballaggio secondario	
Descrizione:	Scatola
Materiale:	Cartone
Codifica	
Codice lotto: Numero di lotto	
Imballaggio terziario	
Descrizione:	Pallet

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti totali:				According to EU regulation
Tipo:				According to EU regulation

Codice EAN: 8030141004706

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP
Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Rilevatore di metalli: Ferosi:	Sì	Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

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 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