

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 29.10.2014
Codice EAN: 8030141004089

CILIEGIE ROSSE 20/22 KG

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1305

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per prodotti dolciari
------------------------------	------------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari. Destinata ad usi professionali.
--

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (CE)
-------------------	--------	------------------------	-------------

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Privo di odori sgradevoli
Aspetto visivo:	Tipico, Frutta candita	Colore:	Tipico

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine	
Ciliegie			Europa/Turchia	
Sciroppo di glucosio-fruttosio		Mais/Frumento	Europa	
Saccarosio		Canna da zucchero/Barbabietola da zucchero	Europa/Africa/Sudamerica	
Correttori di acidità				
	Acido citrico (E 330)	E 330	Mais/Tapioca	Cina
Conservanti				
	Anidride solforosa (E 220)	E 220	Sintetico	
Coloranti				
	Eritrosina (E 127)	E 127	Sintetico	Europa

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: ciliegie 53%; sciroppo di glucosio-fruttosio; saccarosio; correttori di acidità: acido citrico (E 330); conservanti: **anidride solforosa (E 220)**; coloranti: eritrosina (E 127).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.315 kJ	(310 kcal)
Grassi:	0,0 g	
dei quali SAFA:	0,0 g	
dei quali MUFA:	0,0 g	
dei quali PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	76,7 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	65,3 g	
Fibre:	1,1 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,5000 g	

Codice EAN: 8030141004089

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	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	Si	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	Si	Si	Si
Molluschi e prodotti derivati	No	Si	No
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 LEA			
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	Si	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	Si	No
Solfito	Si	No	Si
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	Si	No
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	No	Si
Legumi	No	No	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: 8030141004089

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	3,40	3,20 - 3,60		ISO 1842
Contenuti				
Contenuto di biossido di zolfo:		< 100 ppm		

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Altro				
Brix:	75 deg	74 - 76 deg		AOAC 970.91

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:	4 kg		
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: Tipo:				According to EU regulation According to EU regulation

Codice EAN: 8030141004089

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		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 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