

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 20.10.2014
Codice EAN: 8030141002542

MIX TUTTIFRITTI

CODICI MATERIE PRIME

Azienda Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L. 1448

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari fritti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari fritti.
Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Neutro, Uova
Aspetto visivo: Polvere
Struttura: Polvere
Odore: Neutro
Colore: Bianco sporco

FORMULAZIONE

Ingrediente			Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di frumento				Frumento	Europa/Svezia
Amido					Europa
	Uova in polvere			Uovo di gallina	Argentina/Europa/USA
	Grasso vegetale				
		Palma		Palma	Indonesia/Malesia
Agente lievitante					Europa
	Difosfati (E 450)		E 450		Europa
	Carbonati di sodio (E 500)		E 500		Europa
Sale					Danimarca/Polonia
Emulsionanti					
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)		E 471	Palma	Europa
Addensanti					
	Carbossimetilcellulosa (E 466)		E 466	[CELLULOSE]	Turchia

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **frumento**; amido; **uova** in polvere; grasso vegetale: palma; agenti lievitanti: difosfati (E 450), carbonati di sodio (E 500); sale; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); addensanti: carbossimetilcellulosa (E 466).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia: 1.776 kJ (422 kcal)
Grassi: 24,0 g
dei quali SAFA: 10,0 g
Carboidrati: 52,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): 0,8 g
dei quali amido: 52,0 g
Fibre: 1,1 g
Proteine: 13,0 g
Sale (NaCl): 2,20 g

Codice EAN: 8030141002542

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
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: Latte .			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Si	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	Si	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte vaccino	No	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
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	Si	Si
Cacao	No	No	No
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.

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	Si		
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si		
Adatto a vegani:	No		

Codice EAN: 8030141002542

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Carboidrati				
Contenuto di carboidrati:	52 %			UMA 0517
Grassi				
Contenuto di grassi:	23 %			Calcolato, 6 saturi, 2 fibre alimentari
Fibre				
Contenuto di fibre:	2 %			NEN 5372
Proteine				
Contenuto di proteine:	13 %			Calcolato
pH				
pH 10% soluzione:		6,5 - 7,5		ISO 1842
Contenuti				
Contenuto di acqua:		< 6 %		AOCS Ca 2e-84
Contenuto di sodio:	0,9 %			ISO 14911:1998

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	100.000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2
Salmonella:	/25 g	Assente				ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	8 - 15 °C
Consigli per la conservazione:	Fresco
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	20 - 25 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione				
Peso netto:	10 kg			
Pallet				
Tipo di pallet:	Euro pallet			
Unità per strato:	5 PZ	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:
Peso netto:	600 kg			60 PZ
Imballaggio primario				
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta con rivestimento in PE	
Dimensioni:	45 x 60 x 12 cm			
Peso:	135 g			
Codifica				
		Data di scadenza:	Sì	Codice lotto:
				Sì
Imballaggio terziario				
Descrizione:	Pallet			

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