

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM www.csmglobal.com		Ultima versione del: 07.03.2012 Sostituisce la versione del:
		Codice EAN: 8030141011957

CORNETTI CURVI VUOTI PREL

CODICE MATERIALE: 10127170

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Prodotto dolciario da forno prelievitato congelato, da cuocere. Destinato ad usi professionali.	

RAGGRUPPAMENTO MATERIE PRIME		
Codice locale: 1635	Azienda:	CSM ITALIA S.R.L.

CONSIGLI PER L'UTENTE					
Applicazione					
Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.					
Cottura:- Forno tradizionale:	Tempo:	20 - 22 min	Temperatura:	190 °C	
Cottura:- Forno a convezione:	Tempo:	20 - 22 min	Temperatura:	180 °C	

INFORMAZIONI SENSORIALI	
Aspetto visivo:	Curvo

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI
INGREDIENTI PRODOTTO CRUDO: Farina di grano tenero tipo 0; Oli e grassi vegetali; Acqua; Uova; Zucchero; Lievito naturale; Lievito di birra; Burro; Glutine di frumento; Sciroppo di glucosio; Sale; Aromi; Emulsionanti: E 472e, E 471; Agente di trattamento della farina: Acido ascorbico; Estratto di malto in polvere; Farina di frumento maltato; Enzimi.
INGREDIENTI PRODOTTO COTTO: Farina di grano tenero tipo 0; Oli e grassi vegetali; Uova; Zucchero; Lievito naturale; Lievito di birra; Burro; Glutine di frumento; Sciroppo di glucosio; Sale; Aromi; Emulsionanti: E 472e, E 471; Estratto di malto in polvere; Farina di frumento maltato.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM www.csmglobal.com		Ultima versione del: 07.03.2012 Sostituisce la versione del:
		Codice EAN: 8030141011957

CORNETTI CURVI VUOTI PREL

CODICE MATERIALE: 10127170

VALORI NUTRIZIONALI

PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO		
Valore energetico (kJ)	1.645	
Valore energetico (kcal)	395	
Proteine totali:	7,6 g	
Carboidrati totali:	38,5 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	14,4 g	
Grassi totali:	23,6 g	
dei quali SAFA:	11,9 g	
Totale fibre alimentari:	1,3 g	
Sodio:	0,2638 g	
Sale (NaCl):	0,5850 g	


INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nella materia prima	Nella linea di produzione
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No
Lupino e prodotti derivati	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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM www.csmglobal.com		Ultima versione del: 07.03.2012 Sostituisce la versione del:
		Codice EAN: 8030141011957

CORNETTI CURVI VUOTI PREL
CODICE MATERIALE: 10127170

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Coliforms	/ g	10.000				ISO 4832
E. coli	/ g	500				ISO 6391
Bacillus cereus	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus	/ g	100	10	5	2	ISO 6888
Listeria monocytogenes	/ g	100	11	3	1	ISO 11290-1
Salmonella	/25 g	Assente				ISO 6579

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione:

Termine Minimo di Conservazione: 245 Giorni

Temperatura di conservazione: < -18 °C

Consigli per la conservazione: Dopo lo scongelamento, non ricongelare

Condizioni di trasporto:

Temperatura di trasporto: < -18 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

UNITÀ DI DISTRIBUZIONE					
Peso netto:	2,9 kg			Numero di pezzi:	50 PZ
PALLET					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	6	Unità per pallet:	54 PZ
Peso netto:	157 kg			Altezza totale pallet:	159 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE		
Numero di pezzi:	2 PZ				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Cartone				

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