

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmglobal.com



Ultima versione del: 11.12.2012
Sostituisce la versione del: 14.12.2011
Codice EAN: 8030141011759

FAGOTTINI AL CIOCCOLATO

CODICI MATERIE PRIME

Azienda:	Codice locale:
CSM ITALIA S.R.L.	1673

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO, DA LIEVITARE E DA CUOCERE
------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO, DA LIEVITARE E DA CUOCERE.

Prodotto destinato ad usi professionali.

CONSIGLI PER L'UTENTE

Scongelamento e lievitazione ambiente	Tempo:	480 - 540 min	Temperatura:	22 - 25 °C	Note:	Coprire con un foglio di plastica
Scongelamento e lievitazione in cella di lievitazione	Tempo:	240 - 300 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.:	75 %
	Togliere, dalla cella di lievitazione, 30 minuti prima della cottura.					
Cottura Forno tradizionale	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	180 - 200 °C		
Cottura Forno a convezione	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	170 - 180 °C		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0; Acqua; Oli e grassi vegetali; Cioccolato 8% (Massa di cacao; Zucchero; Burro di cacao; Cacao magro in polvere; Lecitina di soia (E322)); Zucchero; Uova; Lievito naturale in polvere; Lievito di birra; Sale; Glutine di frumento; Burro; Miele; Latte scremato in polvere; Destrosio; Emulsionante; Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e); Aromi; Alfa-amilasi; Agente di trattamento della farina: Acido ascorbico (E300).

VALORI NUTRIZIONALI

PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO	
Valore energetico (kJ)	1.616
Valore energetico (kcal)	388
Grassi totali:	21,9 g
dei quali SAFA:	11,2 g
dei quali MUFA:	7,7 g
dei quali PUFA:	2,8 g
Carboidrati totali:	40,3 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	17,6 g
Totale fibre alimentari:	1,9 g
Proteine totali:	7,2 g
Sale (Na x 2,5):	0,7 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO	
dei quali TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	0,7 g
Sodio:	0,3 g

Codice EAN: 8030141011759

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Nella linea di produzione
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No
Soia e prodotti derivati	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si
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 > 10 mg/kg o > 10 mg/l	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.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Coliforms	/g	10.000				ISO 4832
E. coli	/g	50				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 dopo la produzione:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	< -18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

UNITÀ DI DISTRIBUZIONE					
Peso netto:	3,58 kg	Peso lordo:		Numero di pezzi:	55 PZ
PALLET					
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	90 PZ
Peso netto:	322 kg	Peso lordo:		Altezza totale pallet:	
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE		
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	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