

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 16.04.2014
Sostituisce la versione del: 03.03.2014
Codice EAN: 8030141010042

CROISSANT SALATI

CODICI MATERIE PRIME

Azienda Codice locale

CSM ITALIA S.R.L.

1677

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto destinato ad usi professionali.

Croissant diritto salato, tipo croissant francese, di pasta danese (lievitata e sfogliata) non farcito.

CONSIGLI PER L'UTENTE

Applicazione

Togliere dalla cella di lievitazione 30 minuti prima della cottura.

Istruzioni per la preparazione

Scongellamento:	Tempo:	300 - 360 min	Temperatura:	22 - 25 °C	
Commenti:	coprendoli con un foglio di plastica				
Scongellamento:	Tempo:	240 - 360 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.: 75 %
Commenti:	in cella di lievitazione.				
Lievitazione:	Tempo:	300 - 360 min	Temperatura:	22 - 25 °C	
Commenti:	coprendoli con un foglio di plastica				
Lievitazione:	Tempo:	240 - 360 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.: 75 %
Commenti:	in cella di lievitazione.				
Cottura (Forno tradizionale):	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	190 - 200 °C	
Cottura (Forno a convezione):	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	170 - 180 °C	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Aspetto visivo: Dritto



CROISSANT SALATI

Codice EAN: 8030141010042

FORMULAZIONE

Ingrediente			Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di grano tenero tipo 0				Frumento	Germania/Italia/Europa/Russia
Acqua					
Grasso vegetale					
	Palma			Palma	Benin/Brasile/Costa d'Avorio/Camerun/Colombia/Costa Rica/Honduras/Indonesia/Malesia/Papua Nuova Guinea
Uova					Germania/Gran Bretagna/Italia/Paesi Bassi/Belgio/Francia/Spagna
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)				Frumento	Italia
Zucchero				Barbabietola da zucchero/Canna da zucchero	Belgio/Germania/Spagna/Francia/Mauritius/Paesi Bassi/Europa/Paesi ACP
Olio vegetale					
	Girasole			Girasole	Argentina/Austria/Bulgaria/Serbia e Montenegro/Repubblica Ceca/Germania/Spagna/Francia/Croazia/Ungheria/Italia/Moldavia/Polonia/Roma
Lievito di birra				Lievito	Francia
Sale				Minerale	Austria/Belgio/Danimarca/Paesi Bassi
Glutine di frumento				Frumento	Belgio/Unione europea/Francia/Polonia/Germania
Burro				Latte vaccino	Francia
Latte scremato in polvere				Latte vaccino	Germania
Fiori e miele di fiori				Animale	Spagna/Ungheria/Argentina
Destrosio				Mais/Frumento	Austria/Brasile/Germania/Spagna/Francia/Italia/Paesi Bassi/Portogallo/Ucraina
Emulsionanti					
	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e)		E 472e	Palma/Colza	Malesia/Indonesia/Austria/Belgio/Bulgaria/Cipro/Repubblica Ceca/Danimarca/Estonia/Finlandia/Francia/Germania/Grecia/Ungheria/Irlanda
Enzimi				Fermentazione	Danimarca/Finlandia/Irlanda
	contiene glutine				
Agenti di trattamento della farina					
	Acido ascorbico (E 300)		E 300	Mais/Naturale	Cina

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0; acqua; grassi vegetali: palma; **uova**; lievito naturale in polvere (contiene **frumento**); zucchero; olio vegetale: girasole; lievito di birra; sale; **glutine** di **frumento**; **burro**; **latte** scremato in polvere; miele; destrosio; emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); enzimi (contiene **glutine**); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.497 kJ	(371 kcal)
Grassi:	21,0 g	
dei quali SAFA:	10,7 g	
dei quali MUFA:	7,2 g	
dei quali PUFA:	2,9 g	
Carboidrati:	36,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	4,0 g	
Fibre:	1,5 g	
Proteine:	7,5 g	
Sale (Na x 2,5):	1,440 g	



CROISSANT SALATI

Codice EAN: 8030141010042

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi dei quali TFA:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.2910 g
Minerali - Sodio:	0,5760 g

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	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
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	Si	Si
Molluschi e prodotti derivati	No	No	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 LEDA			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si		
Segale	No		
Orzo	No		
Avena	No		
Farro	No		
Kamut	No		
Crostacei	No	No	No
Uovo	Si	Si	Si
Pesce	No	No	Si
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte vaccino	Si	Si	Si
Frutta a guscio	No	Si	Si
Mandorle	No		
Nocciola	No		
Noce	No		
Anacardium occidentale	No		
Noci pecan	No		
Noci brasiliane	No		
Pistacchi	No		
Noci Macadamia/Queensland	No		
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	No	Si	Si
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	Si		
Cacao	No		
Glutammato (E 620 - E 625)	No		
Carne di pollo	No		
Coriandolo	No		
Mais	Si		
Legumi	No		
Carne di manzo	No		
Carne di maiale	No		
Carota	No		



CROISSANT SALATI

Codice EAN: 8030141010042

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	500				ISO 6391
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Assente				ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione:	182 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:	5,5 kg	Numero di pezzi:	100 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	9 PZ
Peso netto:	445 kg	Unità per pallet:	81 PZ
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE
Quantità:	0,0275 kg		
Peso:	31,5 g		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	470 mm		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,9167 PCE		
Lunghezza:	125 mm		
Larghezza:	133 mm		
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	0,9167 PCE		
Peso:	370 g		
Lunghezza (esterna):	363 mm		
Larghezza (esterna):	252 mm		
Altezza (esterna):	171 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE
Quantità:	0,2299 kg		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0905 PCE		
Lunghezza:	130 mm		
Larghezza:	209 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	0,9157 PCE		
Peso:	440 g		
Lunghezza:	805 mm		
Larghezza:	1.205 mm		

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