

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<p>CSM www.csmglobal.com</p>		<p>Ultima versione del: 16.12.2011 Sostituisce la versione del:</p> <hr/> <p>Codice EAN: 8030141010226</p>
----------------------------------	---	--

CORNETTI CURVI VUOTI

CODICE MATERIALE: 10127174

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno congelato, da lievitare e da cuocere.
Prodotto destinato ad usi professionali.

Classico croissant artigianale curvo vuoto di pasta danese (lievitata e sfogliata).

RAGGRUPPAMENTO MATERIE PRIME

Codice locale: 1729 **CSM ITALIA S.R.L.**

ISTRUZIONI PER L'USO

Scongelamento e Lievitazione: ambiente	Tempo:	480 - 600 min	Temperatura:	22 - 25 °C	coprire con un foglio di plastica
Scongelamento e Lievitazione: cella di lievitazione	Tempo:	240 - 360 min	Temperatura:	26 - 28 °C	U.R.: 75 %
Cottura:- Forno tradizionale:	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	190 - 200 °C	
Cottura:- Forno a convezione:	Tempo:	18 - 20 min	Temperatura:	170 - 180 °C	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI PRODOTTO CRUDO: Farina di grano tenero tipo 0; Oli e grassi vegetali; Acqua; Zucchero; Lievito naturale; Uova; Lievito di birra; Sale; Glutine di frumento; Burro; Latte scremato in polvere; Miele; Destrosio; Emulsionante: E 472e; Aromi; Alfa-amilasi; Agente di trattamento della farina: Acido ascorbico.

INGREDIENTI PRODOTTO COTTO: Farina di grano tenero tipo 0; Oli e grassi vegetali; Zucchero; Lievito naturale; Uova; Lievito di birra; Sale; Glutine di frumento; Burro; Latte scremato in polvere; Miele; Destrosio; Emulsionante: E 472e; Aromi.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM www.csmglobal.com		Ultima versione del: 16.12.2011 Sostituisce la versione del:
		Codice EAN: 8030141010226

CORNETTI CURVI VUOTI

CODICE MATERIALE: 10127174

VALORI NUTRIZIONALI

PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO	
Valore energetico (kJ)	1.568
Valore energetico (kcal)	376
Proteine totali:	7,3 g
Carboidrati totali:	39,5 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	14,9 g
Grassi totali:	21,2 g
dei quali SAFA:	10,5 g
Totale fibre alimentari:	1,2 g
Sodio:	0,3043 g
Sale (NaCl):	0,7319 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE	Nella materia prima	PRESENTE Nella linea di produzione
Allergeni legali (secondo l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE)		
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: 16.12.2011 Sostituisce la versione del:
		Codice EAN: 8030141010226

CORNETTI CURVI VUOTI
CODICE MATERIALE: 10127174

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:	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:	5,8 kg	Numero di pezzi:	100 PZ
PALLET			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	8
Peso netto:	418 kg	Unità per pallet:	72 PZ
		Altezza totale pallet:	156 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto		
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