

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmglobal.com



Ultima versione del: 27.02.2012

Sostituisce la versione del:

Codice 8030141000050

EAN:

**PUFFIN**

**CODICE MATERIALE:**

**10135575**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per usi professionali di pasticceria.  
Prodotto pastorizzato.

Montato può essere utilizzato in tutte le lavorazioni di pasticceria in cui sia richiesto l'utilizzo della panna. L'ottima solubilità al palato ed il gusto ricco lo rendono adatto alla farcitura di torte ed alla preparazione di semifreddi e gelati. Può inoltre anche essere impiegato in aggiunta alla crema pasticcera per ottenere una gustosa chantilly.

## RAGGRUPPAMENTO MATERIE PRIME

Codice locale: 1769

CSM ITALIA SRL

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Applicazione

PUFFIN è concentrato, quindi deve essere aggiunto mezzo litro di latte a 5-8 °C ad un litro di puffin prima della montatura. Montare in qualsiasi montapanna o in planetaria con bacinella fredda ad alta velocità per 4-6 minuti.

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Oli e grassi vegetali parzialmente idrogenati; Acqua; Destrosio; Zucchero; Uova e tuorli d'uovo; Lattosio; Emulsionanti: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina di soia; Stabilizzante: Carragenina; Aromi.

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmglobal.com



Ultima versione del: 27.02.2012

Sostituisce la versione del:

Codice 8030141000050

EAN:

**PUFFIN**

CODICE MATERIALE:

**10135575**

## VALORI NUTRIZIONALI

### PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

|   |           |
|---|-----------|
| Valore energetico (kJ)                            | 2.148     |
| Valore energetico (kcal)                          | 519       |
| Proteine totali:                                  | 0,7 g     |
| Carboidrati totali:                               | 26,0 g    |
| di cui zuccheri<br>(monosaccaridi e disaccaridi): | 26,0 g    |
| Grassi totali:                                    | 45,9 g    |
| dei quali SAFA:                                   | 15,7 g    |
| Totale fibre alimentari:                          | 0,0 g     |
| Sodio:  | 0,9659 g  |
| Sale (NaCl):                                      | 0,1469 mg |

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

| ALLERGENE | PRESENTE            |                           |
|-----------|---------------------|---------------------------|
|           | Nella materia prima | Nella linea di produzione |

### Allergeni legali (secondo l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE)

| Allergene   | Nella materia prima | Nella linea di produzione |
|---|---------------------|---------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  | No                  | No                        |
| 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 superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | 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: 27.02.2012

Sostituisce la versione del:

Codice 8030141000050

EAN:

**PUFFIN**

CODICE MATERIALE:

**10135575**

## INFORMAZIONI FISICHE:

| ANALISI DI STRUTTURA  | Intervallo | Metodo / Note   |
|-----------------------|------------|---|
| Consistenza 0 h:      | > 130 g    | metodo interno, Hobart 200: tempo di montatura max 7 min. |
| Consistenza 5 h 6 °C: | > 100 g    | metodo interno, Hobart 200: tempo di montatura max 7 min. |

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

| Conta Batterica totale | UFC / g | M   | m | n | c: > m | Metodo / Note  |
|------------------------|---------|-----|---|---|--------|--|
|                        |         | 500 |   |   |        | ISO 4833, metodo interno, dopo incubazione di 5 giorni a 30 °C |

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Condizioni di conservazione:</b> |  |
| Termine Minimo di Conservazione:    | 140 Giorni   |
| Temperatura di conservazione:       | Conservare in frigorifero  |
| Note:                               | Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. |
| <b>Condizioni di trasporto:</b>     |  |
| Temperatura di trasporto:           | < 10 °C  |

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

|                               |             |                   |       |
|-------------------------------|-------------|-------------------|-------|
| <b>UNITÀ DI DISTRIBUZIONE</b> |             |                   |       |
| Peso netto:                   | 17 kg       | Numero di pezzi:  | 16 PZ |
| <b>PALLET</b>                 |             |                   |       |
| Tipo di pallet:               | Euro pallet |                   |       |
| Unità per strato:             | 8 PZ        | Strati:           | 6     |
| Peso netto:                   | 814 kg      | Unità per pallet: | 48 PZ |
| <b>Imballaggio primario</b>   |             |                   |       |
| Descrizione:                  | Tetra brik  |                   |       |
| <b>Imballaggio secondario</b> |             |                   |       |
| 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