

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 24.06.2014
Codice EAN: 8030141011124

MINI CROISSANT AU BEURRE 25G X 250

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice locale
CSM ITALIA S.R.L.	1931

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO, CONGELATO DA CUOCERE
Destinato ad usi professionali

CONSIGLI PER L'UTENTE

Istruzioni per la preparazione:

Far scongelare e lievitare in ambiente (temperatura compresa tra 22 e 25°C) per circa 3,5 ore, coprendo con un foglio di plastica. Volendo, lucidare la superficie con uovo e guarnire a piacere prima di infornare. Cuocere a 200-210 °C per 13-15 minuti circa.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Burroso	Odore:	Tipico, Burroso
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Tipico, Pasta:, Giallastro, Pasticceria:
Struttura:	Tipico		

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di frumento			Europa
Burro			Europa
Acqua	contiene latte		
Zucchero			Europa
Lievito			Europa
Sale			Europa
Glutine di frumento			
Emulsionanti			
	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e)	E 472e	
Enzima			
Agenti di trattamento della farina			
	Acido ascorbico (E 300)	E 300	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI : farina di frumento; burro (23%); acqua; zucchero; lievito; sale; glutine di frumento; emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); enzimi; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

Codice EAN: 8030141011124

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.520 kJ	(364 kcal)
Grassi:	19,6 g	
dei quali SAFA:	12,7 g	
Carboidrati:	40,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	5,9 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	5,7 g	
Sale (NaCl):	0,500 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	No	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
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	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No

Può contenere allergeni

 Può contenere tracce di: **soia, uova, frutta a guscio.**
Allergeni secondo LEDA

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



MINI CROISSANT AU BEURRE 25G X 250

Codice EAN: 8030141011124

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	No	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	No		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
E. coli:	/g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe:	/g	10.000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/g	1.000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/g	Non rilevabile				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione:	180 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:	6,25 kg	Numero di pezzi:	250 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	13 PZ
Peso netto:	650 kg	Peso lordo:	718 kg
		Unità per pallet:	104 PZ
		Altezza totale pallet:	171,8 cm

Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	PE
Colore:	Blu		

Codifica

Data di produzione:	GGMMAA	Data di scadenza:	GGMMAA
---------------------	--------	-------------------	--------

Imballaggio secondario

Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Dimensioni:	398 x 298 x 121 cm		

Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	PP
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta

Codifica

Data di produzione:	Sì	Codice lotto:	Sì
Altri codici:	Numero scatola, Numero pallet		

Imballaggio terziario

Descrizione:	Pallet
Dimensioni:	1,2 x 0,8 m

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