

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | |
|--------------------------|---|---|
| CSM www.csmglobal.com |  | Ultima versione del: 20.09.2012 Sostituisce la versione del: |
| | | Codice EAN: 8030141010394 |

GRIGLIOTTO CREMA PASTICCERA

| RAGGRUPPAMENTO MATERIE PRIME | | | |
|------------------------------|------|----------|-------------------|
| Codice locale: | 1948 | Azienda: | CSM ITALIA S.R.L. |

| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO |
|---|
| PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CONGELATO, DA CUOCERE. Destinato ad usi professionali. |

| CONSIGLI PER L'UTENTE | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Consiglio generale: disporre il prodotto congelato su teglia ed introdurlo nel forno preriscaldato. | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Cottura: Forno termoventilato</td> <td style="width: 10%;">Tempo:</td> <td style="width: 25%;">20 - 21 min</td> <td style="width: 10%;">Temperatura:</td> <td style="width: 30%;">190 - 200 °C</td> </tr> </table> | Cottura: Forno termoventilato | Tempo: | 20 - 21 min | Temperatura: | 190 - 200 °C |
| Cottura: Forno termoventilato | Tempo: | 20 - 21 min | Temperatura: | 190 - 200 °C | |

| INFORMAZIONI SENSORIALI |
|---|
| Note: Doppio strato di pasta sfoglia con forma rettangolare con all'interno un ripieno di crema, spolverato di zucchero a velo. |

| DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI |
|--|
| INGREDIENTI PRODOTTO A CRUDO: Farina di grano tenero, Crema pasticcera 22% (Acqua, Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Amido di mais modificato, Grassi vegetali, Latte intero in polvere, Conservante (E202), Aromi, Colorante (E160c)), Margarina (Oli e grassi vegetali, Acqua, Sale, Emulsionante (E471), Aromi, Correttore di acidità: Acido citrico), Acqua, Zucchero, Uova, Sale, Burro, Amido, Miele. Prodotto in uno stabilimento che utilizza arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa. |
| INGREDIENTI PRODOTTO A COTTO: Farina di grano tenero, Crema pasticcera 21,6% (Acqua, Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Amido di mais modificato, Grassi vegetali, Latte intero in polvere, Conservante (E202), Aromi, Colorante (E160c)), Margarina (Oli e grassi vegetali, Acqua, Sale, Emulsionante (E471), Aromi, Correttore di acidità: Acido citrico), Acqua, Zucchero, Uova, Sale, Burro, Amido, Miele. Prodotto in uno stabilimento che utilizza arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa. |

| VALORI NUTRIZIONALI | |
|--|--------|
| PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO | |
| Valore energetico (kJ) | 1.418 |
| Valore energetico (kcal) | 399 |
| Proteine totali: | 5,6 g |
| Carboidrati totali: | 34,7 g |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 11,3 g |
| Grassi totali: | 19,7 g |

| INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI | | | |
|---|---------------------|---------------------------|--|
| ALLERGENE | PRESENTE | | |
| Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011) | Nella materia prima | Nella linea di produzione | |
| 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 | Si | |
| Soia e prodotti derivati | No | Si | |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio) | Si | Si | |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | No | Si | |
| Sedano e prodotti derivati | No | No | |
| Senape e prodotti derivati | No | No | |
| Sesamo e prodotti derivati | No | SI | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l | No | SI | |
| Molluschi e prodotti derivati | No | No | |
| Lupino e prodotti derivati | No | No | |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | |
|--------------------------|---|---|
| CSM www.csmglobal.com |  | Ultima versione del: 20.09.2012 Sostituisce la versione del: |
| | | Codice EAN: 8030141010394 |

GRIGLIOTTO CREMA PASTICCERA

| |
|---|
| 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 |
| Coliformi | / g | 5000 | | | | ISO 4832 |
| E. coli | / g | 50 | | | | ISO 6391 |
| Bacillus cereus | / g | 500 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus | / g | 100 | | | | ISO 6888 |
| Salmonella | /25 g | Assente | | | | ISO 6579 |
| Listeria monocytogenes | /25 g | 11 | 0 | 5 | 2 | ISO 11290-1 |

| | |
|---|--|
| INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA | |
| Temperatura di conservazione: | < -18 °C |
| Consigli per la conservazione: | Dopo lo scongelamento, non ricongelare il prodotto e consumarlo entro 24 ore |
| Temperatura di trasporto: | < -15 °C |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------|-------------|---------------------|------------------------|--------|
| INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO | | | | | |
| UNITÀ DI DISTRIBUZIONE | | | | | |
| Peso netto: | 6 kg | Peso lordo: | 6,4 kg | Numero di pezzi: | 75 PZ |
| PALLET | | | | | |
| Tipo di pallet: | Euro pallet | | | | |
| Tipo di pallet: | Pallet 1200 x 800 | | | | |
| Unità per strato: | 9 PZ | Strati: | 10 | Unità per pallet: | 90 PZ |
| Peso netto: | 540 kg | Peso lordo: | 576 kg senza pedana | Altezza totale pallet: | 185 cm |
| Imballaggio primario | | | | | |
| Descrizione: | Sacchetto | | | | |
| Numero di pezzi: | 1 PZ | Materiale: | PELD | | |
| Imballaggio secondario | | | | | |
| Descrizione: | Cartone | | | | |
| | | Dimensioni: | 390 X 260 X 170 mm | | |

| | |
|---|--|
| INFORMAZIONI LEGALI | |
| Dichiarazione del prodotto: | prodotto da forno congelato, da cuocere. |
| 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 |