

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 23.07.2014
Codice EAN: 8030141000524

BELPAN

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141000524
CSM ITALIA S.R.L.	2010

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per panificazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per panificazione.
Destinato ad usi professionali

CONSIGLI PER L'UTENTE

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 1 % su farina

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di grano tenero tipo "0"		Frumento	Germania/Europa/Russia
Farina di frumento maltato		Frumento	Austria
Olio vegetale			
	Girasole	Girasole	Argentina/Austria/Bulgaria/Serbia e Montenegro/Repubblica Ceca/Germania/Spagna/Francia/Croazia/Ungheria/Italia/Moldavia/Polonia/Roma
Agenti di trattamento della farina			
	Acido ascorbico (E 300)	E 300	Mais/Naturale Cina
Enzimi		Microorganismi	Finlandia/Francia

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0"; farina di **frumento** maltato; olio vegetale: girasole; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.517 kJ	(358 kcal)
Grassi:	2,2 g	
dei quali SAFA:	0,2 g	
dei quali MUFA:	0,4 g	
dei quali PUFA:	1,0 g	
Carboidrati:	70,9 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,4 g	
Fibre:	3,8 g	
Proteine:	11,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0147 g	

Codice EAN: 8030141000524, 8030141000524

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)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM	No	Si
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si

Può contenere allergeni

 Può contenere tracce di: **uova, soia e latte**
Allergeni secondo LEDA

Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
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	No	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
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	Si
Solfito	No	No	Si
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Si	Si
Cacao	No	No	Si
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	No
Mais	No	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	Si
Carota	No	Si	Si

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 (latto-ovo) vegetariani:	Si		

Codice EAN: 8030141000524, 8030141000524

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Tfa:		< 2 %		Calcolato

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1.000.000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Muffe:	/ g	20.000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20.000				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
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:	182 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione	
Peso netto:	25 kg
Pallet	
Peso netto:	750 kg
Imballaggio primario	
Descrizione:	Sacchetto
Quantità:	1,0250 PCE
Peso:	156,1 g
Lunghezza:	920 mm
Larghezza:	350 mm
Materiale:	Carta, HDPE
Codifica	
Data di scadenza:	GGMMAA
Altri codici:	Numero freschezza
Imballaggio secondario	
Descrizione:	Etichetta
Quantità:	1,1500 PCE
Peso:	2,65 g
Lunghezza:	210 mm
Larghezza:	148 mm
Materiale:	Carta

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