

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del:	17.06.2014
Sostituisce la versione del:	15.04.2014
Codice EAN:	8030141000531 8030141000531 8436542120227
Codice ITF 14:	18436542120224

NABRIM

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141000531
CSM ITALIA S.R.L.	2011
CSM IBERIA S.A.(ES)	21030

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la panificazione destinato alla produzione di ogni tipo di pane.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la panificazione destinato alla produzione di ogni tipo di pane.
Destinato ad usi professionali.

CONSIGLI PER L'UTENTE

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 0,5 - 1,2 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Farinoso, Leggermente acido	Odore:	Farinoso
Struttura:	Polvere	Colore:	Beige

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di frumento		Frumento	Germania/Europa/Russia
Agenti di trattamento della farina			
	E 300	Mais/Naturale	Cina
Enzimi		Microorganismi/Frumento	Germania/Danimarca/Finlandia/Francia/Paesi Bassi
Olio vegetale			
		Girasole	Argentina/Austria/Bulgaria/Serbia e Montenegro/Repubblica Ceca/Germania/Spagna/Francia/Croazia/Ungheria/Italia/Moldavia/Polonia/Roma

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

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

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.519 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):	1,1 g	
Fibre:	3,6 g	
Proteine:	10,9 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0234 g	

Codice EAN: 8030141000531, 8030141000531, 8436542120227

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	No
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	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: latte, uova, soia.			
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	No
Mandorle	No	No	No
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	Si
Solfito	No	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Si	Si
Cacao	No	No	No
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	Si
Mais	No	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
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: 8030141000531, 8030141000531, 8436542120227

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	Peso lordo:	25,2 kg
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	3 PZ	Strati:	10 PZ
Peso netto:	750 kg	Peso lordo:	756 kg
		Unità per pallet:	30 PZ
		Altezza totale pallet:	1,494 m
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0250 PCE		
Peso:	156,1 g		
Lunghezza:	920 mm		
Larghezza:	350 mm		
Codifica			
	Data di scadenza:	GGMAAA	Codice lotto: Numero freschezza
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,1500 PCE		
Peso:	2,65 g		
Lunghezza:	210 mm		
Larghezza:	148 mm		

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