

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del:	23.07.2014
Sostituisce la versione del:	20.12.2013
Codice EAN:	8030141006694

GENUMIX SEGALÉ 15KG

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141006694
CSM ITALIA S.R.L.	2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere per la produzione di pane di segale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per la produzione di pane di segale.
Destinato ad usi professionali.

CONSIGLI PER L'UTENTE

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 100 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Leggermente maltato	Odore:	Aromatico
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Beige, Marrone
Struttura:	Polvere		

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine	
Farina di grano tenero tipo "0"		Frumento	Germania/Europa/Russia	
Farina di segale		Segale	Germania/Russia	
Farina integrale di frumento		Frumento	Germania/Unione europea	
Farina di segale integrale		Segale	Germania	
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)		Frumento	Italia	
Glutine di frumento		Frumento	Belgio/Unione europea/Francia/Polonia/Germania	
Farina di malto di frumento parzialmente arrostito		Frumento	Europa	
Agenti di trattamento della farina				
	Acido ascorbico (E 300)	E 300	Mais/Naturale	Cina
Enzimi		Microorganismi/Frumento	Danimarca/Finlandia/Francia/Giappone/Svezia	
Estratto di frumento		Frumento	Germania	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0"; farina di **segale** 9,9%; farina integrale di **frumento**; farina di **segale** integrale 7,4 %; lievito naturale in polvere (contiene **frumento**); **glutine** di **frumento**; farina di malto di **frumento** parzialmente tostato; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi (contiene **frumento**); estratto di **frumento**.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.465 kJ (346 kcal)
Grassi:	1,3 g
dei quali SAFA:	0,2 g
dei quali MUFA:	0,1 g
dei quali PUFA:	0,4 g
Carboidrati:	69,1 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,0 g
Fibre:	5,8 g
Proteine:	11,6 g
Sale (Na x 2,5):	0,0059 g

Codice EAN: 8030141006694, 8030141006694

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	Si	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, frutta a guscio e latte.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	Si	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	Si	Si
Mandorle	No	Si	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	Si	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: 8030141006694, 8030141006694

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1.000.000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20.000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20.000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1.000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

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:	15 kg		
Pallet			
Peso netto:	720 kg		
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0050 PCE		
Peso:	121,4 g		
Lunghezza:	750 mm		
Larghezza:	350 mm		
Codifica			
Altri codici:	Numero freschezza	Data di scadenza:	GGMMAA
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0050 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