SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com

Ultima versione del:	23.07.2014
Sostituisce la versione del:	20.12.2013
Codice EAN:	8030141006700 8030141006700

GENUMIX SOJA 15KG

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	**8030141006700**
CSM ITALIA S.R.L.	**2023**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per la produzione di pane di soia.
Destinato ad usi professionale

CONSIGLI PER L'UTENTE

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: vedi istruzioni in etichetta

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Leggermente maltato	**Odore:**	Leggermente maltato
Aspetto visivo:	Polvere, Sabbia grossolana	**Colore:**	Beige
Struttura:	Polvere, Farina di mais a grana grossa		

FORMULAZIONE

Ingrediente			Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di grano tenero tipo "0"				Frumento	Germania/Europa/Russia
Farina di soia a grana grossa				Soia	Austria
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)				Frumento	Italia
Farina di segale				Segale	Germania/Russia
Crusca di germogli di frumento				Frumento	Germania
Glutine di frumento				Frumento	Belgio/Unione europea/Francia/Polonia/Germania
Agenti di trattamento della farina					
	Acido ascorbico (E 300)		E 300	Mais/Naturale	Cina
Estratto di frumento				Frumento	Germania
Enzimi				Microganismi/Frumento	Danimarca/Finlandia/Francia/Giappone /Svezia

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0"; farina di **soia** a grana grossa 15%; lievito naturale in polvere (contiene **frumento)**; farina di **segale**; crusca di **frumento**; **glutine di frumento**; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); estratto di **frumento**; enzimi (contiene **frumento)**.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.551 kJ	(367 kcal)
Grassi:	4,1 g	
dei quali SAFA:	0,6 g	
dei quali MUFA:	0,7 g	
dei quali PUFA:	2,2 g	
Carboidrati:	63,4 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,4 g	
Fibre:	6,5 g	
Proteine:	15,8 g	
Sale (Na x 2,5):	0,00637 g	

GENUMIX SOJA 15KG

Codice EAN: 8030141006700, 8030141006700

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	Si	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, latte e frutta a guscio.**			
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	Si	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:	Sì		

GENUMIX SOJA 15KG

Codice EAN: 8030141006700, 8030141006700

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

Data di scadenza: GGMMAA
Altri codici: Numero freschezza

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