

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmbaking.com



Ultima versione del:	17.06.2014
Codice EAN:	8030141006786 8030141006786

### GENUMIX PAN DI CAMPAGNA 15KG

#### CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141006786
CSM ITALIA S.R.L.	2034

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

#### CONSIGLI PER L'UTENTE

##### Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 100 %

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Aromatico	<b>Odore:</b>	Aromatico
<b>Aspetto visivo:</b>	Polvere granulata	<b>Colore:</b>	Beige, Marrone chiaro
<b>Struttura:</b>	Polvere, Nocciolo		

#### FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine	
Farina di frumento		Frumento	Canada/Germania/USA	
Crusca di frumento		Frumento	Italia	
Farina di segale		Segale	Germania/Russia	
Glutine di frumento		Frumento	Belgio/Unione europea/Francia/Polonia/Germania	
Farina di riso		Riso	Egitto/Guyana/Italia/Portogallo/Puerto Rico/Sudamerica/Spagna/Tailandia/USA	
Farina di avena		Avena	Germania	
Grano saraceno		[Buckwheat]	Cina/Polonia	
Fiocchi di orzo		Orzo	Germania/Unione europea	
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)		Frumento	Italia/Europa	
Fiocchi di mais		Mais	Austria/Europa	
Granella di farro integrale		Naturale	Austria/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/Unione europea	

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**INGREDIENTI:** farina di **grano** tenero tipo "0"; crusca di **frumento**; farina di **segale**; **glutine** di **frumento**; farina di riso; farina di **avena**; grano saraceno; fiocchi d'**orzo**; lievito naturale in polvere (contiene **frumento**); fiocchi di mais; granella di **farro** integrale ; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi (contiene **frumento**); estratto di **frumento**.



# GENUMIX PAN DI CAMPAGNA 15KG

Codice EAN: 8030141006786, 8030141006786

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.462 kJ	(345 kcal)
Grassi:	1,8 g	
dei quali SAFA:	0,4 g	
dei quali MUFA:	0,3 g	
dei quali PUFA:	0,8 g	
Carboidrati:	64,8 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,0 g	
Fibre:	6,3 g	
Proteine:	14,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0167 g	



# GENUMIX PAN DI CAMPAGNA 15KG

Codice EAN: 8030141006786, 8030141006786

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
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
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: <b>uova, soia, frutta a guscio, latte.</b>			
<b>Allergeni secondo LEDA</b>			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	Si	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	Si	Si	Si
Farro	Si	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	Si	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:** 8030141006786, 8030141006786

**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, Asciutto

**INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO**
**Unità di distribuzione**
**Peso netto:** 15 kg

**Pallet**
**Peso netto:** 750 kg

**Imballaggio primario**

<b>Descrizione:</b>	Sacchetto	<b>Materiale:</b>	Carta, HDPE
<b>Quantità:</b>	1,0050 PCE		
<b>Peso:</b>	121,4 g		
<b>Lunghezza:</b>	750 mm		
<b>Larghezza:</b>	350 mm		

**Codifica**

<b>Data di scadenza:</b>	GGMMAA	<b>Codice lotto:</b>	Numero freschezza
--------------------------	--------	----------------------	-------------------

**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 garantisco 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