

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 04.07.2014  
Codice EAN: 8030141003853

### GENUIT BLU 10KG

#### CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141003853
CSM ITALIA S.R.L.	2107

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA

**Denominazione dell'alimento:** Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miglioratore per panificazione

Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane.  
Destinato ad usi professionali.

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

**Gusto:** Tipico  
**Struttura:** Polvere  
**Odore:** Tipico

#### FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)		Frumento	Italia
Glutine di frumento		Frumento	Belgio/Unione europea/Francia/Polonia/Germania
Agenti di trattamento della farina			
Acido ascorbico (E 300)	E 300	Mais/Naturale	Cina
Enzimi		Microorganismi/Frumento	Germania/Danimarca/Finlandia/Francia/Paesi Bassi

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**INGREDIENTI:** lievito naturale in polvere di farina di **grano** tenero tipo "0"; **glutine di frumento**; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi (contiene **frumento**).

#### VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
<b>Energia:</b>	1.552 kJ (366 kcal)
<b>Grassi:</b>	2,9 g
dei quali SAFA:	0,8 g
dei quali MUFA:	0,3 g
dei quali PUFA:	1,2 g
<b>Carboidrati:</b>	46,6 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,7 g
<b>Fibre:</b>	2,1 g
<b>Proteine:</b>	37,3 g
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,105 g

Codice EAN: 8030141003853, 8030141003853

**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

**Può contenere allergeni**

Può contenere tracce di: uova, soia, frutta a guscio, 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	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	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	<b>Adatto a dieta per celiaci:</b>	No
Halal:	No		
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si		

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

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



# GENUIT BLU 10KG

Codice EAN: 8030141003853, 8030141003853

## 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: 364 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: 10 kg

### Pallet

Peso netto: 500 kg

### Imballaggio primario

Descrizione: Sacchetto  
Quantità: 1,0100 PCE  
Peso: 121,4 g  
Lunghezza: 750 mm  
Larghezza: 350 mm

Materiale: Carta, HDPE

### Codifica

Data di scadenza: GGMMAA  
Codice lotto: Numero freschezza

### Imballaggio secondario

Descrizione: Etichetta  
Quantità: 1,0600 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