

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 02.10.2014  
Codice EAN: 8030141001736  
8030141001736

### BAGUETTE KG

#### CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141001736
CSM ITALIA S.R.L.	2350

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA

**Denominazione dell'alimento:** Semilavorato per panificazione

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ideale per la preparazione della tipica baguette francese.  
Semilavorato per panificazione in polvere destinato ad usi professionali

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

**Gusto:** Farinoso, Salato, Leggermente acido  
**Struttura:** Polvere  
**Odore:** Farinoso  
**Colore:** Beige chiaro

#### FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine
Farina di frumento		Frumento	Canada/Germania/USA
Sale		Minerale	Paesi Bassi
Emulsionanti			
Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e)	E 472e	Palma/Colza	Malesia/Indonesia/Austria/Belgio/Bulgaria/Cipro/Repubblica Ceca/Danimarca/Estonia/Finlandia/Francia/Germania/Grecia/Ungheria/Irlanda
Agenti di trattamento della farina			
Acido ascorbico (E 300)	E 300	Mais/Naturale	Cina
Enzimi			Finlandia

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**INGREDIENTI:** farina di **grano** tenero tipo "0"; sale; emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi (contiene **frumento**)

#### VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
<b>Energia:</b>	1.362 kJ	(321 kcal)
<b>Grassi:</b>	1,2 g	
dei quali SAFA:	0,4 g	
dei quali MUFA:	0,1 g	
dei quali PUFA:	0,6 g	
<b>Carboidrati:</b>	68,1 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,7 g	
<b>Fibre:</b>	3,2 g	
<b>Proteine:</b>	10,5 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	3,612 g	

**Codice EAN:** 8030141001736, 8030141001736

**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	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	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:** 8030141001736, 8030141001736

## 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:** 273 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

### Pallet

**Peso netto:** 750 kg

### Imballaggio primario

<b>Descrizione:</b>	Sacchetto	<b>Materiale:</b>	Carta, HDPE
<b>Quantità:</b>	1,0250 PCE		
<b>Peso:</b>	156,1 g		
<b>Lunghezza:</b>	920 mm		
<b>Larghezza:</b>	350 mm		

### Codifica

**Data di scadenza:** GGMMAA      **Codice lotto:** Numero freschezza

### Imballaggio secondario

<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta
<b>Quantità:</b>	1,1500 PCE		
<b>Peso:</b>	2,65 g		
<b>Lunghezza:</b>	210 mm		
<b>Larghezza:</b>	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 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