

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

Codice EAN: 8030141001736, 8030141001736

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, 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	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

Descrizione: Sacchetto **Materiale:** Carta, HDPE
Quantità: 1,0250 PCE
Peso: 156,1 g
Lunghezza: 920 mm
Larghezza: 350 mm

Codifica

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

Imballaggio secondario

Descrizione: Etichetta **Materiale:** Carta
Quantità: 1,1500 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