

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 30.10.2014
Codice EAN: 8030141001866

SAEL-PANE ARABO AVENA

CODICI MATERIE PRIME

| Azienda | Codice prodotto |
|----------------------|-----------------|
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 8030141001866 |
| CSM ITALIA S.R.L. | 2366 |

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato per pane di avena e frumento

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela equilibrata di ingredienti selezionati per la preparazione di pane arabo con avena

INFORMAZIONI SENSORIALI

| | | | |
|-------------------|--------------------|----------------|-----------------------|
| Gusto: | Leggermente salato | Odore: | Leggermente aromatico |
| Struttura: | Polvere | Colore: | Beige |

FORMULAZIONE

| Ingrediente | Numero E | Origine | Paese di origine |
|------------------------------------|-------------------------|----------------|------------------------------------|
| Farina di grano tenero tipo 0 | | Frumento | Francia |
| Fiocchi di avena | | Avena | Germania/Unione europea/Portogallo |
| Sale | | Minerale | Paesi Bassi |
| Farina di frumento maltato | | Frumento | Austria |
| Enzimi | | Microorganismi | Finlandia/Francia |
| Agenti di trattamento della farina | | | |
| | Acido ascorbico (E 300) | E 300 | Mais/Naturale Cina |

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo 0; fiocchi di **avena** 9%; sale; farina di **frumento** maltato; enzimi; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

| Per 100 grammi di prodotto | |
|--|---------------------|
| Energia: | 1.444 kJ (341 kcal) |
| Grassi: | 1,8 g |
| dei quali SAFA: | 0,3 g |
| dei quali MUFA: | 0,4 g |
| dei quali PUFA: | 0,5 g |
| Carboidrati: | 68,3 g |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 1,4 g |
| Fibre: | 3,1 g |
| Proteine: | 11,0 g |
| Sale (Na x 2,5): | 2,443 g |

Codice EAN: 8030141001866, 8030141001866

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 | Si | 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: 8030141001866, 8030141001866

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, Asciutto

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

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