

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 03.08.2023

Lievifresh

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10260450**

Altro

Codice EAN 4017040032218
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Coadiuvante per impasti lievitati

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Coadiuvante in polvere per tutti i tipi di impasti lievitati. Adatto per impasti lievitati al burro.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania Continente di origine: Europa (UE)
Condizione fisica: Polvere

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Dosaggio: 2 - 5 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Tipico Odore: Tipico
Aspetto visivo: Polvere Colore: Beige chiaro
Struttura: Polvere scorrevole

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO; Glutine di FRUMENTO; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.508 kJ	(356 kca)
Grassi:	1,2 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,2 g	
di cui moninsaturi:	0,2 g	
di cui poliinsaturi:	0,6 g	
Carboidrati:	70,9 g	
di cui zuccheri:	0,7 g	
Fibre:	4,0 g	
Proteine:	13,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0461 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,0 g
Sale (NaCl):	48,2 mg
Minerali - Sodio:	18,5 mg
Acqua:	10,7 g

Lievifresh

Numero articolo: 10260450 Ultima versione del: 03.08.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	Sì
Frumento khorasan	No	No	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	Sì	Sì
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 e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, SOIA, LATTE / LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

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

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	Sì		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

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:	/ 1 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 dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

Lievifresh

Numero articolo: 10260450 Ultima versione del: 03.08.2023

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,06 kg
		Numero di pezzi:	100 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	1 PZ	Strati:	1 PZ
Peso netto:	500 kg	Peso lordo:	542 kg
		Unità per pallet:	100 PZ
		Altezza totale pallet:	137,3 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	OPA, LDPE
Quantità:	0,0275 KG		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	585 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GGMAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	1,58 g		
Larghezza:	135 mm		
Altezza:	140 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	3,01 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	6.000 g		
Superficie:	7 m2		
Lunghezza (interna):	1.185 mm		
Lunghezza (esterna):	1.199 mm		
Larghezza (interna):	785 mm		
Larghezza (esterna):	799 mm		
Altezza (interna):	1.200 mm		
Altezza (esterna):	1.228 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	2,6 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	210 mm		
Altezza:	148,5 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
Raggi X:	No		

Lievifresh

Numero articolo: 10260450 Ultima versione del: 03.08.2023

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1901200000	

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.

Ultima versione del: 03.08.2023
Modifica: Può contenere allergeni