

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 02.02.2024

Magic Glaze 12 x 1Ltr

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10261260**

Altro

Codice EAN 8030141051885
Codice CN (EU) 2106909285

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Sostituto del lucidante all'uovo non zuccherato per impieghi di panetteria e pasticceria

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sostituto del lucidante all'uovo, non zuccherato, per impieghi di panetteria e pasticceria. Per usi professionali. Prodotto UHT

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Italia Continente di origine: Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Pronto per l'uso

Applicare con un pennello o nebulizzare sul prodotto prima della cottura

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Caratteristico, Privo di retrogusto, Tipico **Odore:** Tipico, Privo di odori sgradevoli, Caratteristico
Aspetto visivo: Tipico, Liquido viscoso **Colore:** Tipico
Struttura: Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; Proteine del pisello; Olio vegetale: Girasole; Destrosio; Maltodestrine; Amido.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	316 kJ	(76 kca)
Grassi:	4,5 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,6 g	
di cui moninsaturi:	1,2 g	
di cui poliinsaturi:	2,6 g	
Carboidrati:	0,9 g	
di cui zuccheri:	0,4 g	
Fibre:	0,1 g	
Proteine:	7,8 g	
Sale (Na x 2,5):	0,248 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):	248,3 mg
Minerali - Sodio:	99,3 mg
Minerali - Potassio:	36,7 mg
Acqua:	86,3 g

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Numero articolo: 10261260

Ultima versione del:

02.02.2024

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

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

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

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

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

Commenti: Nonostante il rischio di contaminazione crociata con latte, si garantisce l'assenza di lattosio (residuo di lattosio < limite analitico di quantificazione)

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Altro				
Densità:	1.022 g/l			

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	0				ISO 4833-1

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Numero articolo: 10261260

Ultima versione del: 02.02.2024

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione 278 Giorni

dopo la produzione:

Temperatura di conservazione: 2 - 20 °C

Commenti: Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: 2 - 10 °C

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Numero articolo: 10261260	Ultima versione del: 02.02.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	12,264 kg	Peso lordo:	12,768 kg	Numero di pezzi:	12 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	10 PZ	Strati:	8 PZ	Unità per pallet:	80 PZ
Peso netto:	981,12 kg	Peso lordo:	1.042,94 kg	Altezza totale pallet:	1.550 mm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Tetra Brick		Materiale:	Carta, PE, Alluminio	
Quantità:	12,0000 PC				
Peso:	27 g				
Lunghezza:	245 mm				
Larghezza:	322 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	180 g				
Lunghezza (esterna):	403 mm				
Larghezza (esterna):	205 mm				
Altezza (esterna):	175 mm				
Descrizione:	Colla		Materiale:	Poliiolefine	
Quantità:	0,0042 KG				
Peso:	25 kg				
Colore:	Biancastro				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
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:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	354 g				
Superficie:	0,96 m2				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	266 g				
Superficie:	0,81 m2				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Film estensibile		Materiale:	LDPE	
Quantità:	0,2064 KG				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0000 PC				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì

Magic Glaze 12 x 1Ltr

Numero articolo: 10261260

Ultima versione del: 02.02.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP: Sterilizzazione, Imballaggio asettico

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli: Ferosi:	No	Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		

Descrizione processo

Sterilizzazione, Imballaggio asettico

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909285	

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: 02.02.2024
Modifica: Codici materie prime