

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 09.03.2023

MAGIC

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10260672**

Altro

Codice EAN 3040409167475
Codice CN (EU) 2106909842

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Stabilizzante per crema pasticcera e panna

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stabilizzante per crema pasticcera e panna.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Destinato ad usi professionali.

Dosaggio:

Commenti: 5 - 15% sul litro di crema pasticcera o panna

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Neutro Odore: Neutro
Aspetto visivo: Polvere Colore: Bianco
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Amidi modificati.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.659 kJ	(390 kca)
Grassi:	0,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,0 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	97,5 g	
di cui zuccheri:	69,9 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0359 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):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	14,3 mg
Acqua:	2,4 g

MAGIC

Numero articolo: 10260672 Ultima versione del: 09.03.2023

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	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
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	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	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Sì
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	4 PPM *	Sì	Sì
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: UOVO, 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:	Sì
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	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Muffe:	/ g	500				NF V08-036
Lieviti:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Assente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				AES 10/03-09/00

MAGIC

Numero articolo: 10260672	Ultima versione del: 09.03.2023
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 30 °C
Consigli per la conservazione:	Proteggere da umidità, luce solare diretta e calore eccessivo, preferibilmente a temperatura inferiore a 30°C., Consumare rapidamente dopo l'apertura.

Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)

Termine Minimo di Conservazione:	9 Mesi
Consigli per la conservazione:	Dopo l'apertura, assicurarsi di richiudere bene la confezione dopo ogni uso per proteggere il prodotto dall'umidità. Conservare a temperatura ambiente.

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto:	15 - 25 °C
---------------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto:	5 kg	Peso lordo:	5,08 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
-------------	------	-------------	---------	------------------	------

Pallet

Tipo di pallet:	Euro pallet	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:	108 PZ
Unità per strato:	9 PZ	Peso lordo:	573,6 kg	Altezza totale pallet:	134,4 cm
Peso netto:	540 kg				

Imballaggio primario

Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	73,5 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	520 mm		

Codifica

Data di produzione:	Numero di lotto	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	GG/MM/AAAA
Nome:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
EAN:	Si				

Imballaggio secondario

Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	2,4948 g		
Larghezza:	140 mm		
Altezza:	180 mm		

Imballaggio terziario

Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	2,0000 PC		
Peso:	358 g		
Superficie:	0,96 m2		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		

Descrizione:	Pellicola	Materiale:	LDPE
Quantità:	1,0000 PC		
Colore:	Trasparente		
Lunghezza:	1.600 mm		
Larghezza:	1.400 mm		

Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	1,24 kg		
Lunghezza (interna):	1.190 mm		
Lunghezza (esterna):	1.198 mm		
Larghezza (interna):	790 mm		
Larghezza (esterna):	798 mm		
Altezza (interna):	360 mm		
Altezza (esterna):	376 mm		

Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE
Quantità:	0,6400 KG		
Larghezza:	500 mm		

Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	25.000 g		
Colore:	Marrone chiaro, Blu		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		

MAGIC

Numero articolo: 10260672 Ultima versione del: 09.03.2023

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Setacci:	Sì	Maglia:	2 mm
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	1,5 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909842	

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: 09.03.2023
Modifica: Informazioni su conservabilità e logistica - Conservabilità dopo l'apertura