

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 16.12.2022

MIX TUTTIFRITTI

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10132522**

Altro

Codice EAN 8030141002542
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti dolciari fritti. Choux pasta mix.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Choux Pastry mix.

Modello della catena di approvvigionamento: Bilancio di Massa; Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rsपो.info; CU RSPO Member ID: 9-0735-14-000-00; RSPO SCCS Certificate Code: CU-RSPO SCCS-833739

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Svezia Continente di origine: Europa

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio:
Commenti: 1 pasta choux parte mescolare 1,5 parti di acqua (50 - 55 ° C)

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Neutro, Uova Odore: Neutro
Aspetto visivo: Polvere Colore: Bianco sporco
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Amido; UOVA IN POLVERE; Grasso di palma; Agenti lievitanti: (Difosfati, Carbonati di sodio); Sale; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Addensanti: Sodio carbossimetilcellulosa.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.010 kJ	(480 kca)
Grassi:	24,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	10,0 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	52,0 g	
di cui zuccheri:	0,8 g	
di cui amido:	52,0 g	
Fibre:	1,1 g	
Proteine:	13,0 g	
Sale (Na x 2,5):	2,200 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):	2.200,0 mg
Minerali - Sodio:	880,0 mg
Acqua:	7,7 g

MIX TUTTIFRITTI

Numero articolo: 10132522 Ultima versione del: 16.12.2022

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	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	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	Sì
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.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma **Valore:** 100 % **Modello di tracciabilità:** Mass balance

Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rsपो.org.
RSPO ID: 9-0735-14-000-00; RSPO #: SGS-RSPO/SC17-00077

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

MIX TUTTIFRITTI

Numero articolo: 10132522 Ultima versione del: 16.12.2022

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Carboidrati				
Contenuto di carboidrati:	52 %			UMA 0517
Grassi				
Contenuto di grassi:	23 %			Calcolato, 6 saturi, 2 fibre alimentari
Fibre				
Contenuto di fibre:	2 %			NEN 5372
Proteine				
Contenuto di proteine:	13 %			Calcolato
pH				
pH 10% soluzione:		6,5 - 7,5		ISO 1842
Contenuti				
Contenuto di acqua:		< 6 %		AOCS Ca 2e-84
Contenuto di sodio:	0,9 %			ISO 14911:1998

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NMKL 144
Muffe:	/ g	100				NMKL 98
Lieviti:	/ g	100				NMKL 98
Salmonella:	/ 25 g	Assente				NMKL 71

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	18 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Fresco, Ambiente
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	20 - 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,14 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	5 PZ	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	635 kg	Altezza totale pallet:	160 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta con rivestimento in PE		
Dimensioni:	45 x 60 x 12 cm				
Peso:	135 g				
Codifica					
		Data di scadenza:	Sì	Codice lotto:	Sì
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Dimensioni:	1200 x 800 x 144 mm				
Peso:	25 kg				
Descrizione:	Avvolgente	Materiale:	PE		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	Sì	Maglia:	2,4 mm
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,0 mm
Metodo di rifiuto:	Magneti		

MIX TUTTIFRITTI

Numero articolo: 10132522 Ultima versione del: 16.12.2022

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: 16.12.2022
Modifica: Informazioni Microbiologiche, Informazioni Dietetiche