

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 15.11.2023

NATURVI-S 5 KG

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10234809**

Altro

Codice EAN 4017040016416
Codice CN (EU) 1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti da forno. Destinato ad usi professionali.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lievito naturale in polvere per prodotti a lievitazione naturale.

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: Pasta fermentata Odore: Pasta fermentata
Aspetto visivo: Polvere Colore: Beige, Marrone
Struttura: Polvere

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere di farina di FRUMENTO.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

| | | |
|-----------------------------|----------|------------|
| Energia: | 1.606 kJ | (379 kcal) |
| Grassi: | 1,5 g | |
| di cui acidi grassi saturi: | 0,3 g | |
| di cui moninsaturi: | 0,2 g | |
| di cui poliinsaturi: | 0,9 g | |
| Carboidrati: | 75,2 g | |
| di cui zuccheri: | 2,7 g | |
| Fibre: | 2,7 g | |
| Proteine: | 14,7 g | |
| Sale (Na x 2,5): | 0,0240 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: | 9,6 mg |
| Minerali - Potassio: | 115,7 mg |
| Minerali - Ferro: | 0,7 mg |
| Minerali - Calcio: | 14,9 mg |
| Vitamine - Vitamina C: | 0,0 mg |
| Vitamine - Vitamina D: | 0,0 mg |
| Acqua: | 11,7 g |

NATURVI-S 5 KG

Numero articolo: 10234809 Ultima versione del: 15.11.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

| Allergene | Presente | | |
|---|----------|---------------------|--------------|
| | prodotto | linea di produzione | stabilimento |
| Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011) | | | |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | Sì | Sì | Sì |
| 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, SESAMO.

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 |

NATURVI-S 5 KG

Numero articolo: 10234809 Ultima versione del: 15.11.2023

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione: 365 Giorni
Temperatura di conservazione: 12 - 25 °C
Umidità relativa di conservazione: < 65 %
Consigli per la conservazione: Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: 2 - 25 °C

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 Unità per pallet: 100 PZ
Peso netto: 500 kg Peso lordo: 540 kg Altezza totale pallet: 134,5 cm

Imballaggio primario

Descrizione: Pellicola Materiale: OPA, LDPE
Quantità: 0,0235 KG
Colore: Bianco
Larghezza: 585 mm

Codifica

Nome: Sì Data di scadenza: GGMMAA Codice lotto: Numero di lotto
EAN: Sì Fornitore: Sì Codice materiale: Sì

Imballaggio secondario

Descrizione: Etichetta Materiale: Carta
Quantità: 1,0000 PC
Peso: 1,58 g
Colore: Bianco
Larghezza: 135 mm
Altezza: 140 mm

Descrizione: Etichetta Materiale: Carta
Quantità: 1,0000 PC
Peso: 2,6 g
Colore: Bianco
Larghezza: 210 mm
Altezza: 148,5 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: 3,01 g
Colore: Bianco
Larghezza: 148 mm
Altezza: 210 mm

NATURVI-S 5 KG

Numero articolo: 10234809 Ultima versione del: 15.11.2023

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

| | Presente | | Note |
|------------------------|----------|------------------------------------|------|
| Setacci: | Sì | Maglia: 3 mm | |
| 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 | | |

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: 15.11.2023
Modifica: Valori nutrizionali