

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 09.08.2022

### NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

#### CODICI MATERIE PRIME

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10176607</b>
<b>Azienda</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	<b>Codice prodotto</b>
CSM ITALIA SPA	8030141007035 1858
<b>Altro</b>	
Codice EAN	8030141007035
Codice CN (EU)	2106909849

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

**Denominazione dell'alimento:** Semilavorato per prodotti dolciari ad uso professional

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema per prodotti da forno, Contiene zucchero, 10 kg

#### INFORMAZIONI GENERALI

**Paese di origine:** Germania      **Continente di origine:** Europa (UE)

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Applicazione

Per la produzione di donut.

##### Istruzioni per la preparazione

**Dosaggio:** 25 % su farina

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Grasso, Leggermente dolce	<b>Odore:</b>	Grasso, Leggermente acido
<b>Aspetto visivo:</b>	Semisolido	<b>Colore:</b>	Beige
<b>Struttura:</b>	Semisolido		

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

LATTOSIO; Grasso di palma; Olio di colza; Zucchero; Sale iodato (Sale; iodato di potassio); Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Farina di mais pregelatinizzata; GLUTINE DI FRUMENTO; Correttori di acidità: Difosfati; FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATA; Aroma naturale; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Enzimi (FARINA DI FRUMENTO); Azoto.

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

<b>Energia:</b>	2.306 kJ	(554 kcal)
<b>Grassi:</b>	40,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	18,4 g	
di cui moninsaturi:	16,0 g	
di cui poliinsaturi:	5,7 g	
<b>Carboidrati:</b>	44,2 g	
di cui zuccheri:	38,8 g	
<b>Fibre:</b>	0,7 g	
<b>Proteine:</b>	2,7 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	8,3756 g	

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

<b>Grassi di cui trans-insaturi:</b>	0,4 g
<b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:</b>	0,0 g
<b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:</b>	0,3 g
<b>Sale (NaCl):</b>	7.503,4 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	3.350,3 mg
<b>Acqua:</b>	2,2 g

# NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

Numero articolo: 10176607	Ultima versione del: 09.08.2022
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
<b>Fumento</b>	Si	Si	Si
<b>Segale</b>	No	No	No
<b>Orzo</b>	No	Si	Si
<b>Avena</b>	No	Si	Si
<b>Farro</b>	No	No	No
<b>Fumento khorasan</b>	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
<b>Mandorle</b>	No	No	No
<b>Nocciola</b>	No	No	Si
<b>Noci</b>	No	No	No
<b>Anacardium occidentale</b>	No	No	No
<b>Noci pecan</b>	No	No	No
<b>Noci brasiliane</b>	No	No	No
<b>Pistacchi</b>	No	No	No
<b>Noci Macadamia/Queensland</b>	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	Si	Si
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: UOVO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

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

# NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

Numero articolo: 10176607	Ultima versione del: 09.08.2022
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Muffe:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	364 Giorni
Temperatura di conservazione:	14 - 18 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	14 - 18 °C

# NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

Numero articolo: 10176607	Ultima versione del: 09.08.2022
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10,000 kg	Peso lordo:	10,440 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	12 PZ	Strati:	4 PZ	Unità per pallet:	48 PZ
Peso netto:	480 kg	Peso lordo:	516 kg	Altezza totale pallet:	114 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Secchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	308 g				
Altezza:	284 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	60 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	16 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
				Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	0,54 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	160 mm				
Altezza:	35 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	4,28 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	0,0000 PCE				
Peso:	659,86 g				
Colore:	Marrone				
Lunghezza (esterna):	1.196 mm				
Larghezza (esterna):	778 mm				
Altezza (esterna):	88 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,3360 KG				
Colore:	Trasparente				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	280 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1,000 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	2,6 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	148,5 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	LDPE		
Quantità:	3,0000 PCE				
Peso:	82,8 g				
Colore:	Trasparente				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	750 mm				

# NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

Numero articolo: 10176607      Ultima versione del: 09.08.2022

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia:	Note
	Si	5,0 mm	
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		

## INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2106909849	
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: 09.08.2022  
Modifica: Informazioni sugli allergeni