

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 20.06.2024
NOBLESSE GMEL GAT MB		

CODICI MATERIE PRIME	
Numero articolo	
CSM Numero articolo	10260619
Altro	
Codice EAN	8030141097692
Codice CN (EU)	1517909990

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	
Denominazione dell'alimento:	SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI, AD USO PROFESSIONALE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Semilavorato per prodotti di pasticceria a base di burro, oli e grassi vegetali. Non sono presenti grassi idrogenati.	

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

ISTRUZIONI PER L'USO	
Applicazione	
NOBLESSE GRANMELANGE GATEAUX MB è studiata per la preparazione di creme, frolle, frolle montate e lievitate.	

INFORMAZIONI SENSORIALI			
Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Leggermente giallastro
Struttura:	Plastica		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI	
BURRO; Grassi vegetali: Cocco, Palma; Acqua; Olio vegetale: Girasole; PANNA; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Correttori di acidità: Acido citrico; Aroma (contiene LATTE); Conservanti: Sorbato di potassio; Coloranti: Caroteni.	

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.945 kJ	(716 kcal)
Grassi:	79,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	54,1 g	
di cui moninsaturi:	17,4 g	
di cui poliinsaturi:	7,5 g	
Carboidrati:	0,3 g	
di cui zuccheri:	0,3 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,202 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI	
Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	1,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	1,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,4 g
Sale (NaCl):	205,5 mg
Minerali - Sodio:	81,0 mg
Acqua:	19,8 g

NOBLESSE GMEL GAT MB

Numero articolo:10260619Ultima versione del:20.06.2024

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	No	No
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)	Sì	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: -.			
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.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Modello di tracciabilità:	Mass balance
-------	---------------	---------------------------	--------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Halal:	Si - 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:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 79 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989, sul blend
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD C 35 1976 - UNI 22014:1992, Valore dopo produzione

NOBLESSE GMEL GAT MB

Numero articolo: 10260619 Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		47 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		20 - 24 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		8 - 12 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 7 %		NGD-Db 10-1989

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 21528
Muffe:	/ g	100				ISO 21527
Lieviti:	/ g	100				ISO 21527

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	10 - 15 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

NOBLESSE GMEL GAT MB					
Numero articolo: 10260619			Ultima versione del: 20.06.2024		
INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO					
Unità di distribuzione					
Peso netto: 10 kg		Peso lordo: 10,27 kg		Numero di pezzi: 4 PZ	
Pallet					
Tipo di pallet: Euro pallet		Strati: 7 PZ		Unità per pallet: 49 PZ	
Unità per strato: 7 PZ		Peso lordo: 524,73 kg		Altezza totale pallet: 913 cm	
Peso netto: 490 kg					
Imballaggio primario					
Descrizione: Pellicola		Materiale: Alluminio, Carta, PE			
Quantità: 4,0000 PC					
Peso: 13 g					
Lunghezza: 410 mm					
Larghezza: 405 mm					
Codifica					
		Data di scadenza: GG/MM/AAAA		Codice lotto: LAGGG	
Imballaggio secondario					
Descrizione: Scatola		Materiale: Cartone ondulato			
Quantità: 1,0000 PC					
Peso: 210 g					
Lunghezza (esterna): 395 mm					
Larghezza (esterna): 304 mm					
Altezza (esterna): 111 mm					
Descrizione: Colla		Materiale: Poliolefine			
Quantità: 0,0020 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: Colla					
Quantità: 0,0221 KG					
Peso: 500 g					
Descrizione: Foglio		Materiale: Cartone ondulato			
Quantità: 1,0000 PC					
Peso: 354 g					
Superficie: 0,96 m2					
Lunghezza: 1.200 mm					
Larghezza: 800 mm					
Descrizione: Etichetta		Materiale: Carta			
Quantità: 3,0000 PC					
Peso: 2,85 g					
Colore: Bianco					
Larghezza: 130 mm					
Altezza: 210 mm					
Descrizione: Pallet		Materiale: Legno			
Quantità: 1,0000 PC					
Peso: 25.000 g					
Lunghezza: 1.200 mm					
Larghezza: 800 mm					
Altezza: 144 mm					
Codifica					
Nome: Sì		Data di scadenza: GG/MM/AAAA		Codice lotto: LAGGG	
EAN: Sì		Fornitore: Sì		Codice materiale: Sì	

NOBLESSE GMEL GAT MB

Numero articolo:10260619Ultima versione del:20.06.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:		Acidificazione, Pastorizzazione	
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli: Ferosi:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Acidificazione			
Descrizione processo			
Pastorizzazione			
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1517909990	
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:	20.06.2024
Modifica:	Informazioni Chimiche