

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 23.09.2020
PluSoft		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10237554
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040026538
CSM ITALIA S.R.L.	1131
Altro	
Codice EAN	4017040026538

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per la produzione di pan di spagna, rollè ed altre paste montate.
-------------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di pan di spagna, rollè ed altre paste montate. Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione	
Mix: 600g, Farina: 600g, Zucchero: 800g, Uovo: 1000g, Acqua: 400g	
Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	50 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Leggermente aromatico	Odore:	Leggermente aromatico
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Bianco
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Amido di mais; FARINA DI FRUMENTO; Sciroppo di glucosio disidratato; Emulsionanti: (Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b), Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E 475)); Agenti lievitanti: (Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500)); LATTE SCREMATO IN POLVERE; Sale; Aroma; Addensanti: Gomma di xantano (E 415); Coloranti: Caroteni (E 160a); Enzimi.
--

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.529 kJ	(362 kcal)
Grassi:	6,5 g	
di cui acidi grassi saturi:	6,0 g	
di cui moninsaturi:	0,1 g	
di cui poliinsaturi:	0,2 g	
Carboidrati:	70,0 g	
di cui zuccheri:	3,3 g	
Fibre:	1,4 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	4,348 g	

Numero articolo:	10237554	Ultima versione del:	23.09.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,1 g
Sale (NaCl):	857,9 mg
Minerali - Sodio:	1.739,4 mg
Acqua:	10,1 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Frumento khorasan	No	Si	Si
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
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Noci	No	No	Si
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	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	3 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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.			

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

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:	/ 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

Numero articolo:	10237554	Ultima versione del:	23.09.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 °C
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:		10 kg	Peso lordo:		10,12 kg
			Numero di pezzi:		1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		5 PZ	Strati:		10 PZ
Peso netto:		500 kg	Peso lordo:		531 kg
			Unità per pallet:		50 PZ
			Altezza totale pallet:		1.495 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Sacchetto	Materiale:		Carta, HDPE
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		96,7 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		350 mm			
Altezza:		600 mm			
Codifica					
Nome:		Sì	Data di scadenza:		GGMMAA
EAN:		Sì	Fornitore:		Sì
			Codice lotto:		Numero di lotto
			Codice materiale:		Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		3,01 g			
Larghezza:		148 mm			
Altezza:		210 mm			
Imballaggio terziario					
Descrizione:		Pallet	Materiale:		Legno
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		25.000 g			
Lunghezza:		1.200 mm			
Larghezza:		800 mm			
Altezza:		144 mm			
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		552 g			
Colore:		Grigio			
Lunghezza:		1.150 mm			
Larghezza:		800 mm			
Descrizione:		Film estensibile	Materiale:		LDPE
Quantità:		0,3900 KG			
Colore:		Trasparente			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	No	Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm Ø dispositivo di controllo: 3,5 mm	
Ferrosi:	Si		
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		

Numero articolo: 10237554

Ultima versione del: 23.09.2020

INFORMAZIONI LEGALI

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: 23.09.2020

Modifica: Valori nutrizionali