

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 05.03.2021
NIVEOL PER PASTE LIEVITE		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10176607
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141007035
CSM ITALIA S.R.L.	1858
Altro	
Codice EAN	8030141007035
Codice CN (EU)	21069098

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

Gusto:	Grasso, Leggermente dolce	Odore:	Grasso, Leggermente acido
Aspetto visivo:	Semisolido	Colore:	Beige
Struttura:	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 diacitiltartarici 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		
Energia:	2.306 kJ	(554 kcal)
Grassi:	40,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	18,4 g	
di cui moninsaturi:	16,0 g	
di cui poliinsaturi:	5,7 g	
Carboidrati:	44,2 g	
di cui zuccheri:	38,8 g	
Fibre:	0,7 g	
Proteine:	2,7 g	
Sale (Na x 2,5):	8,3756 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Grassi di cui trans-insaturi:	0,4 g	
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g	
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,3 g	
Sale (NaCl):	7.503,4 mg	
Minerali - Sodio:	3.350,3 mg	
Acqua:	2,2 g	

NIVEOL PER PASTE LIEVITATE

Numero articolo:	10176607	Ultima versione del:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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	No	No
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
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)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	Sì
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	Sì	Sì
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:	Sì - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	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:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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:	/ 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:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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:	313 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:	Sì
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	1 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	160 mm				
Altezza:	35 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	4,5423 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	0,0000 PCE				
Peso:	635 g				
Colore:	Marrone				
Codifica					
		Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero di lotto
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì				
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:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia:	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)	21069098	
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:	05.03.2021
Modifica:	Origine (Scheda Informazioni Sull'Origine Delle Materie Prime)