

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Ultima versione del: 10.09.2020
MIX BISCUIT		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10103043
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141003327
CSM ITALIA S.R.L.	1445
Altro	
Codice EAN	8030141003327
Codice CN (EU)	1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per prodotti dolciari da forno
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari da forno. Destinato ad usi professionali.
--

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Su misura

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Polvere	Colore:	Tipico
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; FARINA DI FRUMENTO; AMIDO DI FRUMENTO; Sciroppo di glucosio in polvere; Emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri poliglicerici degli acidi grassi; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Sale.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.619 kJ	(382 kcal)
Grassi:	2,8 g	
di cui saturi:	2,5 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,1 g	
Carboidrati:	85,2 g	
di cui zuccheri:	44,6 g	
Fibre:	0,8 g	
Proteine:	3,4 g	
Sale (Na x 2,5):	1,009 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Sale (NaCl):	263,5 mg
Minerali - Sodio:	403,7 mg
Acqua:	6,3 g

Numero articolo:	10103043	Ultima versione del:	10.09.2020
------------------	----------	----------------------	------------

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
Kamut	No	No	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
Nueces	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	6 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 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:	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

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

Numero articolo:	10103043	Ultima versione del:	10.09.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		15 kg	Peso lordo:		15,12 kg
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		4 PZ	Strati:		12 PZ
Peso netto:		720 kg	Peso lordo:		751,5 kg
			Unità per pallet:		48 PZ
			Altezza totale pallet:		134,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Sacchetto	Materiale:		Carta, HDPE
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		120,4 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		350 mm			
Altezza:		750 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			
Colore:		Bianco			
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:		0,3744 KG			
Colore:		Trasparente			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		2,6 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		210 mm			
Altezza:		148,5 mm			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
Setacci:	Presente SI	Maglia:	3 mm	Note
Filtri:	No			
Rilevatore di metalli:	SI			
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			

Numero articolo:	10103043	Ultima versione del:	10.09.2020
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

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:	10.09.2020
Cambiare:	allergeni presenti nel prodotto