

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Ultima versione del: 11.07.2019
		Codice EAN: 8030141095247
NUOVA DANIK MELANGE CS Invernale		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10213564
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1086

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI
-------------------------------------	------------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato per prodotti dolciari Semilavorato per prodotti dolciari a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati e burro NUOVA DANIK MELANGE CS è idonea per la preparazione di frolle, frolle montate e stampate
--

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa
--------------------------	--------	-------------------------------	--------

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
NUOVA DANIK MELANGE CS fornisce le migliori prestazioni se lavorata a 20°C

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Palma, Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; BURRO; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Coloranti: Caroteni (E 160a).
--

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	2.959 kJ (720 kcal)
Grassi:	80,0 g
di cui saturi:	45,9 g
di cui moninsaturi:	23,5 g
di cui poliinsaturi:	10,2 g
Carboidrati:	0,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	0,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,180 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,6 g
Sale (NaCl):	179,8 mg
Minerali - Sodio:	72,1 mg
Acqua:	19,9 g

Numero articolo: 10213564

Ultima versione del: 11.07.2019

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
Kamut	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)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Nueces	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, 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.

BIOLOGICO

Biologico: No

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

La dichiarazione di idoneità per Vegetariani/Vegani si basa sulla lista ingredienti e non prende in considerazione le possibili cross contaminazioni derivanti dal processo produttivo.

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Tfa:		< 1 %		
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91
pH				
pH:		4,0 - 4,4		Metodo interno
Contenuti				
Contenuto di acqua:		< 19,8 %		NGD-C3-1976
Contenuto di sale:		0,16 - 0,20 %		

Numero articolo:	10213564	Ultima versione del:	11.07.2019
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):	23,5 %	43 - 49 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		21 - 26 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		9 - 13 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 8 %		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 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,28 kg	Numero di pezzi:	4 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	70 PZ
Peso netto:	700 kg	Peso lordo:	740,89 kg	Altezza totale pallet:	124 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE		
Peso:	11 g				
Lunghezza:	410 mm				
Larghezza:	405 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	395 mm				
Larghezza (esterna):	304 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Peso:	25 kg				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Colla				
Peso:	500 g				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				

Numero articolo:	10213564	Ultima versione del:	11.07.2019
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:		Acidificazione, Pastorizzazione	
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)	
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente No	Maglia	Note
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
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)	15179099	
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.