

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 05.03.2021

GENUIT FROZEN

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10148026
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	2108
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141006564
Altro	
Codice EAN	8030141006564
Codice CN (EU)	1901200000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane
------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane. Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	3 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Farinoso, Leggermente acido	Odore:	Farinoso, Leggermente acido
Aspetto visivo:	Polvere fine	Colore:	Beige, Leggermente giallo
Struttura:	Polvere		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; GLUTINE DI FRUMENTO; FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.432 kJ	(338 kcal)
Grassi:	2,7 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,6 g	
di cui moninsaturi:	0,3 g	
di cui poliinsaturi:	1,4 g	
Carboidrati:	41,2 g	
di cui zuccheri:	1,7 g	
Fibre:	2,2 g	
Proteine:	35,7 g	
Sale (Na x 2,5):	0,090 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,0 g
Sale (NaCl):	14,7 mg
Minerali - Sodio:	36,1 mg
Acqua:	17,6 g

GENUIT FROZEN

Numero articolo: 10148026

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	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	Sì	Sì
Farro	No	Sì	Sì
Frumento khorasan	No	Sì	Sì
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)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	No	Sì
Noci	No	No	Sì
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	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Sì
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, LATTE / LATTOSIO.			

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:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	Sì		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

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

GENUIT FROZEN

Numero articolo:	10148026	Ultima versione del:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °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:		10,097 kg
			Numero di pezzi:		1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		4 PZ	Strati:		13 PZ
Peso netto:		520 kg	Peso lordo:		551,85 kg
			Unità per pallet:		52 PZ
			Altezza totale pallet:		170,5 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:		0,0000 PCE			
Peso:		2,6 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		210 mm			
Altezza:		148,5 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		2,65 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:		0,4056 KG			
Colore:		Trasparente			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

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

GENUIT FROZEN

Numero articolo:	10148026	Ultima versione del:	05.03.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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:	05.03.2021
Modifica:	Valori nutrizionali