

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 26.11.2020
JELFIX SPECIAL ALBICOCCA 7kg		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10169768
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4078
CSM BENELUX BV	25051
CSM GLOBAL	10169768
Altro	
Codice EAN	8711495250512
Codice CN (EU)	2007993980

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Semilavorato per la brillantatura e copertura di prodotto dolciari da forno.
-------------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Un prodotto ideale per la glassatura e / o farcitura di tutti i tipi di dolci.
--

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Paesi Bassi
Condizione fisica:	Liquido

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale	
Istruzioni per l'uso: Aggiungere il 20-60% di acqua. Riscaldare fino a 85 gradi e applicare.	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Albicocca	Odore:	Albicocca
Struttura:	Liquido	Colore:	Giallo

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Acqua; Pura di albicocca 10%; Sciroppo di glucosio fruttosio; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di potassio, Fosfati di calcio; Gelificanti: Pectine; Conservanti: Sorbato di potassio.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.127 kJ	(265 kcal)
Grassi:	0,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	0,0 g	
di cui moninsaturi:	0,0 g	
di cui poliinsaturi:	0,0 g	
Carboidrati:	64,9 g	
di cui zuccheri:	63,3 g	
Fibre:	0,9 g	
Proteine:	0,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,068 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):	7,1 mg	
Minerali - Sodio:	27,0 mg	
Minerali - Calcio:	14,6 mg	
Acqua:	32,9 g	

JELFIX SPECIAL ALBICOCCA 7kg

Numero articolo:	10169768	Ultima versione del:	26.11.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	Sì
Frumento	No	No	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
Avena	No	No	No
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)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	Sì	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	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	6 PPM *	No	Sì
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.

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Sì
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Sì
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 CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-metro

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 20 °C:	375	200 - 550		TA.XT-plus P/25
Altro				
Brix:	67 deg	64 - 70 deg		Rifrattometro 20 °C

JELFIX SPECIAL ALBICOCCA 7kg

Numero articolo:	10169768	Ultima versione del:	26.11.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Muffe:	/ g	100				
Lieviti:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Assente				

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	5 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservabilità limitata dopo l'apertura, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Conservare la confezione aperta in luogo fresco e asciutto e consumare in breve tempo.
Condizioni di trasporto	
Commenti:	Ambient

JELFIX SPECIAL ALBICOCCA 7kg

Numero articolo:	10169768	Ultima versione del:	26.11.2020
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	7 kg	Peso lordo:	7,228 kg
Pallet		Numero di pezzi:	1 PZ
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	20 PZ	Strati:	5 PZ
Peso netto:	700 kg	Peso lordo:	748 kg
		Unità per pallet:	100 PZ
		Altezza totale pallet:	112,5 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Secchio	Materiale:	PP
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	183 g		
Colore:	Bianco		
Altezza:	194 mm		
Descrizione:	Flexible film	Materiale:	PET, CPP
Quantità:	11,1000 G		
Colore:	Trasparente, Blu		
Larghezza:	330 mm		
Codifica			
Altri codici:	HH:MM, Numero secchio	Data di scadenza:	GGMMAA
		Codice lotto:	Codice lotto SAP
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	PP
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	35 g		
Colore:	Giallo		
Altezza:	19 mm		
Diametro:	222 mm		
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	0,0000 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	150 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA
Altri codici:	Si	Fornitore:	Si
	EAN 128	Codice lotto:	Codice lotto SAP
		Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,5000 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	463 g		
Superficie:	0,94 m2		
Colore:	Marrone		
Lunghezza:	1.190 mm		
Larghezza:	790 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	HDPE
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	56 g		
Lunghezza:	1.400 mm		
Larghezza:	1.500 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	3,2012 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAAAA
Altri codici:	Si	Fornitore:	Si
	SSCC	Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Si

JELFIX SPECIAL ALBICOCCA 7kg

Numero articolo:	10169768	Ultima versione del:	26.11.2020
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia:	0,6 mm
Rilevatore di metalli:	Sì	Ø dispositivo di controllo:	1,5 mm
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,0 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,0 mm
Acciaio inossidabile:			
Ispezione visiva:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	2007993980	
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:	26.11.2020
Modifica:	Informazioni sugli allergeni