

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM www.csmbaking.com	 Bakery Solutions	Ultima versione del: 30.10.2014
		Codice EAN: 8030141000609
VECCHIA MADRE BIANCA KG		

CODICI MATERIE PRIME	
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141000609
CSM ITALIA S.R.L.	2125

DENOMINAZIONE LEGALE
SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PRODUZIONE DI TUTTI I TIPI DI PANE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
VECCHIA MADRE BIANCA sostituisce la madre, le bighe o la pasta di riporto anche se si impiegano metodi diretti. È una madre a acidità naturale, ottenuta da 3 rinfreschi di farina di grano tenero. Semilavorato in polvere per tutti i tipi di pane. Prodotto destinato ad usi professionali.

CONSIGLI PER L'UTENTE
Dosaggio: Commenti: PANE (COMUNE) Farina di grano tenero 10 kg, Vecchia Madre Bianca 0,5 kg Lievito 0,3 kg, Sale 0,2 kg, Acqua 6 kg. PANE CON AGGIUNTA DI GRASSI : Farina di grano tenero 10 kg, Vecchia Madre Bianca 0,3 kg Lievito 0,3 kg, Sale 0,2 kg, Acqua 5,5 kg VX-2 0,12 kg, Strutto 0,4 kg. La percentuale di Vecchia Madre Bianca può variare dal 3 al 5% sulla farina priva di acido ascorbico, secondo il sapore che si desidera conferire al pane.

INFORMAZIONI SENSORIALI
Gusto: Tipico Struttura: Polvere Odore: Tipico

FORMULAZIONE					
Ingrediente	Numero E		Origine	Paese di origine	
Lievito naturale in polvere (contiene frumento)			Frumento	Italia/Europa	
Farina di grano tenero			Frumento	Germania/Europa/Russia	
Farina di frumento maltato			Frumento	Austria	
Agenti di trattamento della farina					
	Acido ascorbico (E 300)	E 300	Mais/Naturale	Cina	
Enzimi			Microorganismi	Finlandia/Francia	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI
INGREDIENTI: lievito naturale in polvere (contiene frumento); farina di grano tenero tipo 0; farina di frumento maltato; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E 300); enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI	
Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	1.472 kJ (347 kcal)
Grassi:	1,5 g
dei quali SAFA:	0,2 g
dei quali MUFA:	0,2 g
dei quali PUFA:	0,6 g
Carboidrati:	67,5 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	1,2 g
Fibre:	4,7 g
Proteine:	12,4 g
Sale (Na x 2,5):	0,502 g

Codice EAN: 8030141000609, 8030141000609

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
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)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	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	0 PPM	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: uova, soia, latte			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Kamut	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	Si	Si
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	Si	Si
Latte vaccino	No	Si	Si
Frutta a guscio	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Noce	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	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	Si
Solfito	No	No	No
Lupino	No	No	Si
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No	Si	Si
Cacao	No	No	No
Glutammato (E 620 - E 625)	No	No	No
Carne di pollo	No	No	No
Coriandolo	No	No	Si
Mais	No	Si	Si
Legumi	No	Si	Si
Carne di manzo	No	No	No
Carne di maiale	No	No	No
Carota	No	Si	Si

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

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Halal:	No		
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si		

Codice EAN: 8030141000609, 8030141000609

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1.000.000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Muffe:	/ g	20.000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20.000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1.000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione

Termine Minimo di Conservazione: 273 Giorni
Temperatura di conservazione: 15 - 25 °C
Consigli per la conservazione: Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto: 25 kg

Pallet

Peso netto: 750 kg

Imballaggio primario

Descrizione: Sacchetto **Materiale:** Carta, HDPE
Quantità: 1,0250 PCE
Peso: 156,1 g
Lunghezza: 920 mm
Larghezza: 350 mm

Codifica

Data di scadenza: GGMMAA **Codice lotto:** Numero freschezza

INFORMAZIONI LEGALI

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