

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 15.01.2019
Codice EAN: 8711495328440
8711495328440

FRUFFI ALBICOCCA**CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10232248
Azienda	Codice prodotto
CSM BENELUX BV	32844
CSM ITALIA S.R.L.	32844

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato a base di frutta per prodotti dolciari

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Farcitura al albicocche pronta all'uso. Stabile alla cottura ed al congelamento

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Paesi Bassi
Condizione fisica: Viscoso

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale
Utilizzare come farcitura esterna o interna , prima o dopo la cottura.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Albicocca **Odore:** Albicocca
Struttura: Viscoso **Colore:** Arancione

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Frutta: Albicocche, Purea di albicocca, Succo di albicocca concentrato; Zucchero; Acqua; Amido modificato; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di potassio; Antiossidanti: Acido ascorbico; Addensanti: Agar-agar; Conservanti: Sorbato di potassio; Agenti di resistenza: Cloruro di calcio; Aroma naturale.

Questo prodotto è fatto con 70 grammi di frutta per 100 grammi di prodotto.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	556 kJ	(131 kcal)
Grassi:	0,2 g	
di cui saturi:	0,0 g	
di cui MUFA:	0,1 g	
di cui PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	30,4 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	24,3 g	
Fibre:	1,3 g	
Proteine:	0,8 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0297 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	116,3 mg
Minerali - Sodio:	11,9 mg
Acqua:	67,2 g

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	Sì	Sì
Frumento	No	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	Sì
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	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	Sì
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	Sì
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	2 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.

BIOLOGICO

Biologico: No

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con allergia al lattosio:	Sì
Adatto a ovo vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Sì
Adatto a vegani:	Sì	Halal:	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
pH				
pH:	3,4	3,1 - 3,7		pH-metro

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 20 °C:	1.375	1.000 - 1.750		TA.XT-plus P/100
Altro				
Brix:	31 deg	28 - 34 deg		Rifrattometro 20 °C

Numero articolo:	10232248	Ultima versione del:	15.01.2019
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

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:	540 Giorni
Temperatura di conservazione:	5 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservabilità limitata dopo l'apertura, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione
Condizioni di trasporto	
Commenti:	Ambient

Numero articolo:	10232248	Ultima versione del:	15.01.2019
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	19,80 kg	Peso lordo:	21,822 kg	Numero di pezzi:	6 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	5 PZ	Strati:	7 PZ	Unità per pallet:	35 PZ
Peso netto:	693 kg	Peso lordo:	789 kg	Altezza totale pallet:	1.480 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Latta	Materiale:	Latta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	220,4 g				
Colore:	Giallo dorato				
Altezza:	178 mm				
Diametro:	153,6 mm				
Descrizione:	Coperchio	Materiale:	Latta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	50,4 g				
Colore:	Giallo dorato				
Diametro:	153 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
Altri codici:	EAN 13, EAN 128, HH:MM	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0020 PCE				
Peso:	315 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	476 mm				
Larghezza (esterna):	321 mm				
Altezza (esterna):	192 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	6,0000 PCE				
Peso:	7 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	168 mm				
Larghezza:	495 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0600 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
Altri codici:	EAN 13, EAN 128	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	35,0700 PCE				
Peso:	3 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	110 mm				
Larghezza:	110 mm				
Altezza:	257,35 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0500 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	150 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	0,5250 KG				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Tappo di chiusura	Materiale:	LLDPE		
Quantità:	1,0500 PCE				
Peso:	23,4 g				
Diametro:	156 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	HDPE		
Quantità:	1,0500 PCE				
Peso:	56 g				
Lunghezza:	1.400 mm				
Larghezza:	1.500 mm				

Numero articolo:	10232248	Ultima versione del:	15.01.2019
------------------	----------	----------------------	------------

Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Altri codici:	SSCC				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

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

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	20085061	
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.