

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	14.01.2019
Codice EAN:	8711495330467 8711495330467 8711495330467 8711495330467 8711495330467

### FRUFFI MANGO

#### CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	<b>10231637</b>
Azienda	
Codice prodotto	
CSM BENELUX BV	33046
CSM GLOBAL	10231637
CSM FRANCE SAS	33046
CSM ITALIA S.R.L.	33046
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495330467

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

#### INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Paesi Bassi

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Consiglio generale

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

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

<b>Gusto:</b>	Mango	<b>Odore:</b>	Mango
<b>Struttura:</b>	Viscoso	<b>Colore:</b>	Giallo

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Frutta (70%): Mangos, Purea di mango; Zucchero; Acqua; Amido modificato; Correttori di acidità: Acido citrico; Conservanti: Sorbato di potassio; Addensanti: Agar-agar; Aroma naturale.

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

Energia:	555 kJ	(131 kcal)
Grassi:	0,3 g	
di cui saturi:	0,1 g	
di cui MUFA:	0,1 g	
di cui PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	31,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	26,8 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	0,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0268 g	

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	5,5 mg
Minerali - Sodio:	10,7 mg
Acqua:	66,3 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	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
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	No	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	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
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	Sì
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	2 PPM *	No	Sì
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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:	3,25	2,95 - 3,55		pH-metro

**INFORMAZIONI FISICHE:**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Reologia</b>				
<b>Altro</b>				
Viscosità: 20 °C:	1.500	1.000 - 2.000		TA.XT-plus P/100
<b>Altro</b>				
Brix:	32 deg	29 - 35 deg		Rifrattometro 20 °C

<b>Numero articolo:</b>	10231637	<b>Ultima versione del:</b>	14.01.2019
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

**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**

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	5 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione., Conservabilità limitata dopo l'apertura
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Commenti:	Ambient

Numero articolo:	10231637	Ultima versione del:	14.01.2019
------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

Unità di distribuzione			
Peso netto:	19,2 kg	Peso lordo:	21,222 kg
		Numero di pezzi:	6 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	5 PZ	Strati:	7 PZ
Peso netto:	672 kg	Peso lordo:	768 kg
		Unità per pallet:	35 PZ
		Altezza totale pallet:	148,0 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
Altri codici:	EAN 13, EAN 128, HH:MM, Contatore	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	Numero di lotto
		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		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA
Altri codici:	EAN 13, EAN 128	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	35,0700 PCE		
Peso:	3 g		
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:	35,0700 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		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	2,1000 PCE		
Peso:	3,2012 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
Codifica			

<b>Numero articolo:</b> 10231637	<b>Ultima versione del:</b> 14.01.2019
----------------------------------	--

<b>Nome:</b> Sì	<b>Data di scadenza:</b> GGMMAAAA	<b>Codice lotto:</b> Numero di lotto
<b>EAN:</b> Sì	<b>Fornitore:</b> Sì	<b>Codice materiale:</b> Sì
<b>Altri codici:</b> SSCC		

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

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

**INFORMAZIONI LEGALI**

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	20089948	
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.