

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 01.02.2019
Codice EAN: 8711495200791
8711495212305
8711495210646

JELFIX SPRAY NEUTRAL 13bib

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10130799
Azienda	
Codice prodotto	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8711495200791
CSM ITALIA S.R.L.	4079
CSM BENELUX BV	21230

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per la brillantatura e copertura dei prodotti dolciari da forno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Gelatina pronta all'uso particolarmente indicata per macchine a spruzzo.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Paesi Bassi
Condizione fisica: Liquido

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale
Mettere il prodotto direttamente nelle macchine a spruzzo.
Scaldare fino a 85°C e applicare su i prodotti.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Neutro Odore: Neutro
Struttura: Liquido Colore: Trasparente

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Acqua; Zucchero; Sciroppo di glucosio fruttosio; Gelificanti: Pectine (E 440), Carragenina (E 407); Correttori di acidità: Acido citrico (E 330), Citrati di potassio (E 332), Fosfati di calcio (E 341); Conservanti: Sorbato di potassio (E 202).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	746 kJ (176 kcal)
Grassi:	0,0 g
di cui saturi:	0,0 g
di cui MUFA:	0,0 g
di cui PUFA:	0,0 g
Carboidrati:	43,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	40,7 g
Fibre:	0,7 g
Proteine:	0,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,063 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,5 mg
Minerali - Sodio:	25,1 mg
Acqua:	55,4 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	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
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	4 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:	Sì - non certificato

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:	3,55	3,25 - 3,85		pH-metro

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Reologia				
Altro				
Viscosità: 20 °C:	8,5 cm	5 - 12 cm		Bostwick 100ml / 1 min
Altro				
Brix:	44 deg	41 - 47 deg		Rifrattometro 20 °C

Numero articolo:	10130799	Ultima versione del:	01.02.2019
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

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:	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

Numero articolo: 10130799	Ultima versione del: 01.02.2019
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	13 kg	Peso lordo:	13,422 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	20 PZ	Strati:	3 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	780 kg	Peso lordo:	830 kg	Altezza totale pallet:	109,2 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	LLDPE, EVOH		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	50 g				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	420 mm				
Altezza:	480 mm				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	360 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	230 mm				
Larghezza (esterna):	188 mm				
Altezza (esterna):	310 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	DDMMYY	Codice lotto:	Codice lotto SAP
Altri codici:	EAN 128	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0200 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	150 mm				
Descrizione: Film estensibile					
Quantità:	0,5100 KG	Materiale:	LLDPE		
Larghezza:	500 mm				
Descrizione: Etichetta					
Quantità:	60,0000 PCE	Materiale:	Carta		
Peso:	3 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	170 mm				
Larghezza:	240 mm				
Descrizione: Foglio					
Quantità:	1,0200 PCE	Materiale:	LDPE		
Peso:	51,1 g				
Lunghezza:	1.400 mm				
Larghezza:	1.500 mm				
Descrizione: Foglio					
Quantità:	3,0600 PCE	Materiale:	Cartone ondulato		
Peso:	463 g				
Superficie:	0,94 m2				
Colore:	Marrone				
Lunghezza:	1.190 mm				
Larghezza:	790 mm				
Descrizione: Etichetta					
Quantità:	2,0400 PCE	Materiale:	Carta		
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAAAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Altri codici:	SSCC				

Numero articolo: 10130799	Ultima versione del: 01.02.2019
----------------------------------	--

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	Si	Maglia: 0,6 mm	
Rilevatore di metalli:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Ferrosi:			
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Ispezione visiva:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	21069098	
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.