

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	16.11.2018
Codice EAN:	8030141007806

GENUIT START

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10217806
Azienda	
CSM ITALIA S.R.L.	2116
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141007806

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere a base di lievito naturale attivo per prodotti di panificazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere a base di lievito naturale attivo per prodotti di panificazione. Destinato ad usi professionali

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania
Condizione fisica: Polvere

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione
Dosaggio: 4 % su farina

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Leggermente acido, Fermentato	Odore: Leggermente acido, Fermentato
Aspetto visivo: Polvere	Colore: Beige
Struttura: Polvere	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

LIEVITO NATURALE IN POLVERE (CONTIENE FRUMENTO); Lievito; Enzimi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.500 kJ	(354 kcal)
Grassi:	2,4 g	
di cui saturi:	0,3 g	
di cui MUFA:	1,4 g	
di cui PUFA:	0,0 g	
Carboidrati:	60,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	6,4 g	
Fibre:	5,3 g	
Proteine:	20,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,3177 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	1,1 mg
Minerali - Sodio:	127,1 mg
Acqua:	11,9 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	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No		
Orzo	No		
Avena	No		
Farro	No		
Kamut	No		
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	Si	Si
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
Mandorle	No	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
Nueces	No	No	No
Anacardium occidentale	No	Si	Si
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	Si	Si
Senape e prodotti derivati	No	Si	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
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

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	No PO/PK	Valore:	Modello di tracciabilità:
-------	----------	---------	---------------------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	Adatto a persone con allergia al lattosio:	Si
Adatto a ovo vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Si
Adatto a vegani:	Si	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.

Numero articolo:	10217806	Ultima versione del:	16.11.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649
Muffe:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Lieviti:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 25 °C
Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	7 Giorni
Temperatura di conservazione:	4 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,5 kg
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	5 PZ
Peso netto:	400 kg	Peso lordo:	442,5 kg
		Unità per pallet:	40 PZ
		Altezza totale pallet:	142,5 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	PET, Alluminio, PE
Dimensioni:	120x65x250 mm		
Peso:	14,3 g		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone
Numero di pezzi:	1 PZ		
Dimensioni:	340x270x255 mm		
Peso:	325 g		
Commenti:			
Codifica		Codice lotto:	Numero freschezza

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia	Note
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19012000	
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.