

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 20.03.2019
Codice EAN: 4017040016249
4017040016249

Cuor di Semi

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10234742
Azienda	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4017040016249 2320

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato in polvere per la produzione di pane con farina di tipo 1, di tipo 0 e semi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorato in polvere per la produzione di pane con farina di tipo 1, di tipo 0 e semi

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
Claims (EC No 1924/2006):	Fonte di proteine, Fonte di fibre		

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	100 %

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 (37%); FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 (34%); Semi (10%) (Semi di zucca; Semi di lino giallo; Semi di girasole; Semi di canapa; Semi di chia (Salvia hispanica); Semi di amaranto) in proporzione variabile; GLUTINE DI FRUMENTO; LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; semi di lino macinati; PASTA ACIDA DI SEGALE IN POLVERE; FIOCCHI DI SEGALE MALTATA; Oli vegetali: (Girasole, SESAMO TOSTATO); Zucchero; Farina di semi di zucca; Zucchero caramellato; Maltodestrine; Curcuma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Lievito disidratato; Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.602 kJ	(380 kcal)
Grassi:	7,4 g	
di cui saturi:	1,0 g	
di cui moninsaturi:	1,9 g	
di cui poliinsaturi:	4,2 g	
Carboidrati:	57,9 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	2,9 g	
Fibre:	6,3 g	
Proteine:	16,9 g	
Sale (Na x 2,5):	0,040 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Sale (NaCl):	38,3 mg
Minerali - Sodio:	16,2 mg

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	Si	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Kamut	No	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
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
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	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	Si	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
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: Uovo, Soia, Latte / Lattosio.			

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

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

Idoneo per vegani in base alla lista ingredienti, in aggiunta è stato tenuto conto delle migliori pratiche possibili per evitare le cross contaminazioni.

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:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

Numero articolo: 10234742	Ultima versione del: 20.03.2019
----------------------------------	--

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,120 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	12 PZ	Unità per pallet:	48 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	751,33 kg		
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Peso:	120,4 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	750 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GMMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Colore:	Trasparente				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
	Presente			Note
Setacci:	Sì	Maglia		
Filtri:	No			
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3,5 mm	
Raggi X:	No			

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.