

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

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



Ultima versione del: 20.03.2019  
Codice EAN: 8030141000418  
8030141000418

**GRAN PRESTIGE****CODICI MATERIE PRIME**

<b>Numero articolo</b>	
CSM Numero articolo	<b>10095181</b>
<b>Azienda</b>	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	<b>Codice prodotto</b>
CSM ITALIA S.R.L.	8030141000418 1873

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

**Denominazione dell'alimento:** Semilavorato per prodotti dolciari da forno

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato per prodotti dolciari da forno. Destinato ad usi professionali

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Paese di origine:</b>	Germania	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
<b>Condizione fisica:</b>	Polvere		

**ISTRUZIONI PER L'USO**

<b>Istruzioni per la preparazione</b>	
<b>Dosaggio:</b>	100 %

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Tipico, Puro	<b>Odore:</b>	Tipico, Puro
<b>Aspetto visivo:</b>	Polvere fine	<b>Colore:</b>	Avorio
<b>Struttura:</b>	Polvere fine		

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

FARINA DI FRUMENTO; LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; BURRO ANIDRO; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); GLUTINE DI FRUMENTO; Sale; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Maltodestrine; PROTEINE DEL LATTE; Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Enzimi.

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>		
<b>Energia:</b>	1.581 kJ	(374 kcal)
<b>Grassi:</b>	7,8 g	
di cui saturi:	5,6 g	
di cui moninsaturi:	0,9 g	
di cui poliinsaturi:	0,2 g	
<b>Carboidrati:</b>	62,2 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,2 g	
<b>Fibre:</b>	2,0 g	
<b>Proteine:</b>	12,9 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	1,019 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

<b>Per 100 grammi di prodotto</b>	
<b>Grassi di cui trans-insaturi:</b>	0,2 g
<b>Sale (NaCl):</b>	1.000,8 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	407,6 mg
<b>Acqua:</b>	13,9 g

Numero articolo:	10095181	Ultima versione del:	20.03.2019
------------------	----------	----------------------	------------

**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>	Si	Si	Si
Frumento	Si	Si	Si
Segale	No	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Kamut	No	Si	Si
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	Si	Si
<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	Si	Si
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	Si	Si	Si
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	No	Si
Mandorle	No	No	Si
Nocciola	No	No	Si
Nueces	No	No	Si
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	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	Si
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	Si
<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.			
<b>Può contenere allergeni</b>			
Può contenere tracce di: Uovo, Soia.			

**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**

<b>Adatto a (latto-ovo) vegetariani:</b>	Si	<b>Adatto a dieta per celiaci:</b>	No
<b>Adatto a lattovegetariani:</b>	Si	<b>Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:</b>	No
<b>Adatto a ovo vegetariani:</b>	No		
<b>Adatto a vegani:</b>	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 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

Numero articolo:	10095181	Ultima versione del:	20.03.2019
------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	180 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione, Asciutto
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

<b>Unità di distribuzione</b>			
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,12 kg
		Numero di pezzi:	1 PZ
<b>Pallet</b>			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	12 PZ
Peso netto:	720 kg	Peso lordo:	753 kg
		Altezza totale pallet:	134,5 cm
<b>Imballaggio primario</b>			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE
Quantità:	1,0050 PCE		
Peso:	120,4 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	350 mm		
Altezza:	750 mm		
<b>Codifica</b>			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMAAA
EAN:	Si	Fornitore:	Si
		Codice lotto:	Numero di lotto
		Codice materiale:	Si
<b>Imballaggio secondario</b>			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	0,0400 PCE		
Peso:	3,2012 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	210 mm		
<b>Imballaggio terziario</b>			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	0,9998 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta
Quantità:	0,9998 PCE		
Peso:	552 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	800 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,3900 KG		
Colore:	Trasparente		

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

<b>Rischi fisici - sistema di controllo specifico</b>			
Setacci:	Presente Si	Maglia:	3 mm
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Si		
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		

<b>Numero articolo:</b>	10095181	<b>Ultima versione del:</b>	20.03.2019
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

**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.