

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	31.01.2019
Codice EAN:	8030141007363

WALDKORN LIEVITATE CA

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10191423
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8030141007363
CSM ITALIA S.R.L.	2140
CSM POLSKA SP. Z O.O.	201211

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato per prodotti da forno. Deastinato ad usi professionali.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione del prodotto: Semilavorato in polvere per prodotti lievitati da forno.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
Condizione fisica:	Polvere		

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione	
Dosaggio:	100 %

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Farinoso, Dolce, Malto	Odore:	Farinoso, Leggermente dolce, Malto
Aspetto visivo:	Polvere fine	Colore:	Beige
Struttura:	Polvere fine		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; FARINE DI GRANO ANTICO (23,7%) (FARRO MONOCOCCO, FARRO DICOCCO, FARRO SPELTA); LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; GLUTINE DI FRUMENTO; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; LATTE SCREMATO IN POLVERE; ESTRATTO DI MALTO D'ORZO IN POLVERE; Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300); Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.506 kJ	(356 kcal)
Grassi:	4,2 g	
di cui saturi:	3,1 g	
di cui MUFA:	0,2 g	
di cui PUFA:	0,7 g	
Carboidrati:	65,5 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	9,9 g	
Fibre:	3,1 g	
Proteine:	12,6 g	
Sale (Na x 2,5):	1,024 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,0 g
Sale (NaCl):	1.017,5 mg
Minerali - Sodio:	409,5 mg
Acqua:	13,4 g

Numero articolo: 10191423	Ultima versione del: 31.01.2019
---------------------------	---------------------------------

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	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	Si	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)	Si	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	No	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, Sesamo.			

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:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No	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 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:	10191423	Ultima versione del:	31.01.2019
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	270 Giorni
Temperatura di conservazione:	12 - 25 °C
Umidità relativa di conservazione:	75 %
Consigli per la conservazione:	Tenere l'imballaggio chiuso e asciutto durante la conservazione.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 25 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	15 kg	Peso lordo:	15,12 kg	Numero di pezzi:	1 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	4 PZ	Strati:	11 PZ	Unità per pallet:	44 PZ
Peso netto:	660 kg	Peso lordo:	690,28 kg	Altezza totale pallet:	146,5 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	Carta, HDPE		
Quantità:	1,0050 PCE				
Peso:	120,4 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	350 mm				
Altezza:	750 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GGMMAA	Codice lotto:	Numero di lotto
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0050 PCE				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,0455 PCE				
Peso:	3,2012 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	0,9999 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Carta		
Quantità:	0,9999 PCE				
Peso:	552 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,3901 KG				
Colore:	Trasparente				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
Setacci:	Presente Si	Maglia:	3 mm	Note
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			

Numero articolo: 10191423	Ultima versione del: 31.01.2019
----------------------------------	--

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.