

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 16.10.2020

OREO® Muffin 80g

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10230720
Azienda	
CSM GLOBAL	10230720
CSM ITALIA S.R.L.	12582
Altro	
Codice EAN	8436542125826
Codice ITF 14	18436542125823
Codice CN (EU)	19059070

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Muffin al cacao con farcitura e decorazione di crema (14%) al gusto di vaniglia e pezzi di Biscotti Oreo® al cacao, cotto, surgelato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto da forno destinato a tutti i consumatori (per le eccezioni , vedere le liste ingredienti e allergeni).

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Portogallo

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento: Tempo: 70 min Temperatura: 20 - 23 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	80 g			
Altezza:	65 mm	55 - 75 mm		
Larghezza:	65 mm	55 - 75 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Cremoso, Cioccolato **Odore:** Cioccolato, Vaniglia
Aspetto visivo: Congelato **Colore:** Marrone scuro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; FARINA DI FRUMENTO; Olio di colza; Acqua; Pezzi di biscotto al cacao Oreo®(5%) (Olio di colza; Cacao magro in polvere(0,3%); FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; Sciroppo di glucosio fruttosio; AMIDO DI FRUMENTO; Agenti lievitanti: Carbonati di potassio, Carbonati d'ammonio, Carbonati di sodio; Grasso di palma; Sale; Emulsionanti: LECITINE DI SOIA; Aroma); Grassi vegetali: Palma, Cocco; Cacao magro in polvere(3%); AMIDO DI FRUMENTO; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio, Fosfati di calcio, Gluconodeltalattone; LATTOSIO; PROTEINE DEL LATTE; Amido di mais modificato; Farina di riso pregelatinizzata; SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE; UOVA IN POLVERE; LATTE INTERO IN POLVERE; Emulsionanti: Stearoil-2-lattilato di sodio, Lecitina di girasole; Correttori di acidità: Idrossido di potassio, Idrossido di sodio; Sale; Aroma naturale di vaniglia.

VALORI NUTRIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1,669 kJ	(399 kcal)
Grassi:	19,3 g	
di cui saturi:	3,6 g	
di cui moninsaturi:	13,2 g	
di cui poliinsaturi:	5,8 g	
Carboidrati:	49,9 g	
di cui zuccheri:	28,3 g	
Fibre:	2,2 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,3500 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,3 g
Sale (NaCl):	350,0 mg
Minerali - Sodio:	137,0 mg
Acqua:	21,6 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	Si	Si
Orzo	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	Si	Si
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Si	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	Si
Mandorle	No	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
Nueces	No	Si	Si
Anacardium occidentale	No	Si	Si
Noci pecan	No	Si	Si
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	Si	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	Si
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: FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.			

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.



OREO® Muffin 80g

Numero articolo: 10230720

Ultima versione del: 16.10.2020

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma Valore: 100 % Modello di tracciabilità: Mass balance

Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831152

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Assente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Assente				PAM 16

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Una volta scongelato, non ricongelare e conservare in luogo asciutto lontano da fonti di calore,
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorum)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 - 23 °C
Consigli per la conservazione:	Ambiente, Conservazione dopo apertura
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorum)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 - 23 °C
Consigli per la conservazione:	Ambiente, Confezione blister
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	-18 °C

**OREO® Muffin 80g**

Numero articolo: 10230720

Ultima versione del: 16.10.2020

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	3,680 kg	Peso lordo:	4,040 kg	Numero di pezzi:	46 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	80 PZ
Peso netto:	294,40 kg	Peso lordo:	348,71 kg	Altezza totale pallet:	190,40 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	18,20 g				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
Altezza:	600 mm				
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta		
Quantità:	46,0000 PCE				
Peso:	1,27 g				
Colore:	Blu				
Altezza:	58 mm				
Diametro parte superiore:	75 mm				
Diametro parte inferiore:	50 mm				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Nastro adesivo				
Quantità:	2,5761 G				
Larghezza:	48 mm				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	278 g				
Colore:	Marrone				
Lunghezza (esterna):	398 mm				
Larghezza (esterna):	293 mm				
Altezza (esterna):	176 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Folding Boxboard, BOPP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	49,20 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	380 mm				
Larghezza:	275 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	3,2229 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	149 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	SI	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	XXXXXXXXXX
EAN:	SI	Fornitore:	SI	Codice materiale:	SI
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE		
Quantità:	0,2667 KG				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0005 PCE				
Peso:	3,2229 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	149 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Nastro	Materiale:	Cera		
Quantità:	12,3753 KG				
Peso:	715 g				
Lunghezza:	450 m				
Larghezza:	152,4 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,5560 PCE				
Peso:	25,000 g				
Lunghezza:	1,200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	XXXXXXXXXX



OREO® Muffin 80g

Numero articolo: 10230720 Ultima versione del: 16.10.2020

Nome: Si Fornitore: No Codice materiale: Si
EAN: SI
Altri codici: SSCC

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Ispezione visiva:	Si		
Metodo di rifiuto:	Arresto nastro e allarme udibile		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070	

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.

Ultima versione del: 16.10.2020
Modifica: Sostenibilità

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 13.03.2020

B&B SG Donut Farcito Nocciola

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10083672
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040897190
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89719
CSM MAGYARORSZAG KFT.	7141019
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501025
CSM AUSTRIA GMBH	4017040897190
CSM GLOBAL	10083672
CSM FRANCE SAS	89719
CN	S12000013
CSM ITALIA S.R.L.	89719
Altro	
Codice EAN	4017040897190
Codice CN (EU)	19059070

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Ciambella con farcitura alla crema di nocciole (22%) decorata con glassa bianca (9,5%) e granella di nocciole tostate (5,5%), surgelata

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotti da forno, Surgelato

Ciambella a forma di anello con superficie liscia e leggermente arrotondata, riempita con crema di nocciole, ricoperta da una glassa bianca e decorata con pezzi di nocciola.

Lato inferiore della pasta è piatto con segni di iniezione di riempimento visibili.
Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania **Continente di origine:** Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Scongelare per almeno 90 minuti, in funzione della temperatura ambiente.

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento: **Tempo:** > 90 min

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	72 g	69 - 75 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno	
Altezza:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Metodo interno	
Diámetro:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Metodo interno	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
Gusto:	Leggermente dolce	Odore:	Odore tipico di frittura in olio bollente
Aspetto visivo:	Forma ad anello piuttosto irregolare	Colore:	Marrone dorato con piccole sfumature
Briçciola, scongelato			
Struttura:	Morbido, Spugnoso, Corto		
Ri pieno, scongelato			
Gusto:	Come Torrone	Odore:	Come Torrone
		Colore:	Marrone
Glassa, scongelato			
Gusto:	Dolce	Odore:	Leggere note di vaniglia
		Colore:	Chiaro, Opaco, Colore impasto
Decorazione			
Gusto:	Dolce, Sapore di nocciola	Odore:	Leggermente tostate, Frutta a guscio
		Colore:	Marrone dorato

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; Grassi vegetali: Palma, Cocco, (in proporzione variabile); NOCCIOLE TOSTATE IN PEZZI; Acqua; Oli vegetali: Colza, Palma; PASTA DI NOCCIOLE; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine, Stearoil-2-lattilato di sodio; Lievito; FARINA DI SEGALE; Destrosio; Cacao magro in polvere; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Aroma (CONTIENE LATTE); Addensanti: Gomma di xantano; Correttori di acidità: Carbonati di potassio; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.078 kJ	(498 kcal)
Grassi:	31,0 g	
di cui saturi:	13,7 g	
di cui moninsaturi:	13,1 g	
di cui polinsaturi:	3,8 g	
Carboidrati:	48,1 g	
di cui zuccheri:	24,2 g	
Fibre:	2,5 g	
Proteine:	5,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,541 g	
Per porzione (72 G)		
Energia:	1.487 kJ	(357 kcal)
Grassi:	22,3 g	
di cui saturi:	9,8 g	
di cui moninsaturi:	9,4 g	
di cui polinsaturi:	2,7 g	
Carboidrati:	34,7 g	
di cui zuccheri:	17,4 g	
Fibre:	1,8 g	
Proteine:	3,9 g	
Sale (Na x 2,5):	0,2900 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,3 g
Sale (NaCl):	404,0 mg
Minerali - Sodio:	216,2 mg
Acqua:	12,5 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto	ADULTI
Energia:	25 %



B&B SG Donut Farcito Nocciola

Numero articolo: 10083672

Ultima versione del: 13.03.2020

Grassi totali:	44 %
Acidi grassi saturi:	68 %
Carboidrati:	19 %
Zuccheri:	27 %
Proteine:	11 %
Sale:	7 %

Per porzione (72 G) ADULTI	
Energia:	18 %
Grassi totali:	32 %
Acidi grassi saturi:	49 %
Carboidrati:	13 %
Zuccheri:	19 %
Proteine:	8 %
Sale:	5 %

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
Fumento	SI	SI	SI
Segale	SI	SI	SI
Orzo	No	SI	SI
Avena	No	No	SI
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	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	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	SI	SI	SI
Mandorle	No	SI	SI
Nocciola	SI	SI	SI
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	No	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 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: Uovo, Soia, Altra frutta a guscio.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Valore:	99,12 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato, www.rspo.org, RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					
Tipo:	Palmisto	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato, www.rspo.org, RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					

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		

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	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Muffe:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	448 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	3,45 kg	Peso lordo:	3,948 kg
		Numero di pezzi:	48 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	9 PZ
Peso netto:	248,4 kg	Peso lordo:	309,26 kg
		Unità per pallet:	72 PZ
		Altezza totale pallet:	183,3 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	51 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	382 mm		
Larghezza (esterna):	286 mm		
Altezza (esterna):	41 mm		
Descrizione:	Flexible film	Materiale:	OPP
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	9,7 g		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	730 mm		
Codifica			
Altri codici:	Data di scadenza:		DD/MM/YY
	Tempi di produzione, Numero freschezza		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	243 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	399 mm		
Larghezza (esterna):	297 mm		
Altezza (esterna):	187 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	1,9404 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	165 mm		
Altezza:	120 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	2,5872 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	165 mm		
Altezza:	160 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	3,7389 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	165 mm		
Altezza:	220 mm		
Codifica			
Altri codici:	Data di scadenza:		DD/MM/YY
	Tempi di produzione, Numero freschezza, Numero di carta		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone
Quantità:	3,9384 PCE		
Peso:	280 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.000 mm		
Larghezza:	700 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,1878 KG		
Colore:	Trasparente		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,9691 PCE		
Peso:	1 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	148 mm		
Larghezza:	210 mm		

Numero articolo:	10083672	Ultima versione del:	13.03.2020
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP
Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	SI		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	SI		Tray
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI
Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070	
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.

Ultima versione del:	13.03.2020
Cambiare:	Dichiarazione degli ingredienti

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 23.09.2020

B&B SG Pinky Donut

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10167101
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040004505
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	450
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501055
CSM AUSTRIA GMBH	4017040004505
CSM ITALIA S.R.L.	1576
CSM GLOBAL	10167101
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141092
CSM FRANCE SAS	450
CN	S12000023
Altro	
Codice EAN	4017040004505
Codice CN (EU)	19059070

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Ciambella di pasta lievitata con glassa rosa (12,5 %) e filamenti bianchi di zucchero (5 %), surgelata.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotti da forno, Surgelato

Ciambella di pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia leggermente arrotondata, glassato con glassa rosa e cosparsa di filamenti bianchi di zucchero.
Il lato inferiore della sfoglia è piatta.
Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania **Continente di origine:** Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Scongela per almeno 60 minuti, in funzione della temperatura ambiente.

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento: **Tempo:** > 60 min

Numero articolo: 10167101 Ultima versione del: 23.09.2020

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	55 g	54,2 - 57,2 g	Metodo Interno, media ponderale di 12 pezzi	
Altezza:	35 mm	33 - 37 mm	Metodo interno, media di 6 pezzi	
Diametro:	557,5 mm	535 - 580 mm	Metodo interno, 6 pezzi	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato		Odore:	Note di vaniglia, Odore tipico di frittura in olio bollente
Gusto:	Leggermente dolce, Note di vaniglia	Colore:	Marrone dorato con piccole sfumature
Aspetto visivo:	Forma ad anello piuttosto irregolare		
Briciola, scongelato			
Struttura:	Morbido, Spugnoso, Corto		
Glassa, scongelato			
Gusto:	Dolce, Come fragola	Odore:	Dolce, Come fragola
		Colore:	Rosa, Copertura, Opaco
Decorazione			
		Colore:	Codette di zucchero

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; Grassi vegetali: Palma, Cocco; Zucchero; Acqua; Lievito; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), Lecitine (E 322), Stearoil-2-lattilato di sodio (E 481); Olio di colza; FARINA DI SEGALE; Destrosio; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500); AMIDO DI FRUMENTO; Addensanti: Gomma di xantano (E 415); Aroma; Coloranti: Carminio (E 120); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	1.936 kJ (464 kcal)
Energia:	27,7 g
Grassi:	15,0 g
di cui saturi:	9,7 g
di cui moninsaturi:	2,9 g
di cui poliinsaturi:	48,1 g
Carboidrati:	19,0 g
di cui zuccheri:	1,7 g
Fibre:	4,6 g
Proteine:	0,582 g
Sale (Na x 2,5):	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	0,3 g
Grassi di cui trans-insaturi:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	440,2 mg
Sale (NaCl):	232,7 mg
Minerali - Sodio:	17,8 g
Acqua:	

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	SI	SI	SI
Segale	SI	SI	SI
Orzo	SI	SI	SI
Avena	No	No	SI
Farro	No	No	SI
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	SI	SI
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
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	SI	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
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
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	No	No	SI
Lupino e prodotti derivati	0 PPM *	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Può contenere allergeni	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 tracce di: UOVO, SOIA, LATTE / LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma	Valore: 99,25 %	Modello di tracciabilità: Segregation
Modello della catena di approvvigionamento:: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
Tipo: Palmisto	Valore: 100 %	Modello di tracciabilità: Segregation
Modello della catena di approvvigionamento:: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	IIFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Muffe:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L 00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	448 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10167101

Ultima versione del: 23.09.2020

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto: 2,64 kg **Peso lordo:** 3,245 kg **Numero di pezzi:** 48 PZ

Tipo di pallet: Pallet 1200 x 800

Unità per strato: 8 PZ

Peso netto: 190,08 kg

Strati: 9 PZ
Peso lordo: 258,64 kg

Unità per pallet: 72 PZ
Altezza totale pallet: 182,4 cm

Imballaggio primario

Descrizione: Vassoio
Quantità: 4,0000 PCE **Materiale:** Cartone ondulato
Peso: 51 g
Colore: Bianco
Lunghezza (esterna): 389 mm
Larghezza (esterna): 286 mm
Altezza (esterna): 41 mm

Descrizione: Flexible film
Quantità: 0,0370 KG **Materiale:** OPP
Peso: 9,7 g
Colore: Trasparente
Larghezza: 730 mm

Codifica

Altri codici: **Data di scadenza:** DD/MM/YY
Tempi di produzione, Numero freschezza

Imballaggio secondario

Descrizione: Scatola
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Cartone ondulato
Peso: 138 g
Colore: Bianco
Lunghezza: 400 mm
Larghezza: 297 mm
Altezza: 119 mm

Descrizione: Scatola
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Cartone ondulato
Peso: 224 g
Colore: Bianco
Lunghezza (esterna): 398 mm
Larghezza (esterna): 297 mm
Altezza: 182 mm
Altezza (esterna): 197 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 2,5872 g
Colore: Bianco
Larghezza: 165 mm
Altezza: 160 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 4,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 0,8240 g
Colore: Bianco
Larghezza: 80 mm
Altezza: 100 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 3,7389 g
Colore: Bianco
Larghezza: 165 mm
Altezza: 220 mm

Codifica

Altri codici: **Data di scadenza:** DD/MM/YY
Tempi di produzione, Numero freschezza, Numero di carta

Imballaggio terziario

Descrizione: Foglio
Quantità: 3,9984 PCE **Materiale:** Cartone
Peso: 280 g
Colore: Grigio
Lunghezza: 1,000 mm
Larghezza: 700 mm

Descrizione: Film estensibile
Quantità: 0,1172 KG **Materiale:** LDPE
Colore: Trasparente

Descrizione: Etichetta
Quantità: 1,9992 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 1 g



B&B SG Pinky Donut

Numero articolo: 10167101

Ultima versione del: 23.09.2020

Colore: Bianco
Lunghezza: 148 mm
Larghezza: 210 mm

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			Note
	Presente	Maglia	
Setacci:	SI		
Filtri:	No		Tray
Rilevatore di metalli:	SI	Ø dispositivo di controllo:	1,5 mm
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,0 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070	

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.

Ultima versione del: 23.09.2020
Cambiare: Valori nutrizionali

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:

13.03.2020

B&B SG Donut Farcito Frutti di Bosco

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10083670
Azienda	Codice prodotto
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040899767
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89976
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141020
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501035
CSM AUSTRIA GMBH	4017040899767
CSM ITALIA S.R.L.	1575
CSM GLOBAL	10083670
CSM FRANCE SAS	1575
CSM BENELUX BV	89976
Altro	
Codice EAN	4017040899767
Codice CN (EU)	19059070

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Donut con farcitura ai frutti di bosco (26%), decorato con glassa bianca (9%) e fiocchi colore rosa (4%), surgelato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotti da forno, Surgelato

Ciambella di pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia e leggermente arrotondata, farcita con ripieno ai frutti di bosco, coperta con un velo di glassa bianca e decorata con fiocchi rosa.
Superficie inferiore della ciambella leggermente appiattita e con segni di iniezione di riempimento visibili.
Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Germania **Continente di origine:** Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Scongellare per almeno 90 minuti, in funzione della temperatura ambiente.

Istruzioni per la preparazione

Scongellamento: Tempo: > 90 min



B&B SG Donut Farcito Frutti di Bosco

Ultima versione del:

13.03.2020

Numero articolo: 10083670

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	76 g	73 - 79 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno	
Altezza:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Metodo interno	
Diametro:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Metodo interno	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato				
Gusto:	Leggermente dolce		Odore:	Odore tipico di frittura in olio bollente
Aspetto visivo:	Forma ad anello piuttosto irregolare		Colore:	Marrone dorato con piccole sfumature
Briciola, scongelato				
Struttura:	Morbido, Spugnoso, Corto			
Ripieno, scongelato				
Gusto:	Fruttato, Simile, Bacca		Odore:	Fruttato, Leggermente acido, Simile, Bacche
			Colore:	Rosso scuro
Glassa, scongelato				
Gusto:	Dolce		Odore:	Leggere note di vaniglia
			Colore:	Bianco, Opaco, Colore impasto
Decorazione				
Gusto:	Dolce		Odore:	Neutro
			Colore:	Rosa

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; Farcitura ai frutti di bosco (Frutta: Polpa di mora, Ribes rosso, Succo di fragola da concentrato, Succo di lampone concentrato; Zucchero; Sciroppo di glucosio; Addensanti: Pectine; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di calcio; Aromi naturali; Estratto di carota; Concentrato di aronia; Concentrato d'uva); Grassi vegetali: Palma, Cocco; Zucchero; Acqua; Olio vegetale: Colza; Lievito; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine, Stearoil-2-lattilato di sodio; FARINA DI SEGALE; Destrosio; LATTOSIO; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Aroma (CONTIENE LATTE); Addensanti: Gomma di xantano; Coloranti: Biossido di titanio; Concentrato di carota; Estratto di hibiscus; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	1.684 kJ	(402 kcal)
Energia:	19,0 g	
Grassi:	11,0 g	
di cui saturi:	5,9 g	
di cui moninsaturi:	2,0 g	
di cui poliinsaturi:	52,9 g	
Carboidrati:	26,1 g	
di cui zuccheri:	2,0 g	
Fibre:	3,7 g	
Proteine:	0,5292 g	
Sale (Na x 2,5):		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	0,3 g
Grassi di cui trans-insaturi:	401,9 mg
Sale (NaCl):	211,7 mg
Minerali - Sodio:	21,6 g
Acqua:	

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	Si	Si	Si
Segale	Si	Si	Si
Orzo	Si	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Farro	No	No	Si
Kamut	No	No	Si
Crostacei e prodotti derivati			
	No	No	No
Uova e prodotti derivati			
	No	No	No
Pesce e prodotti derivati			
	No	Si	No
Arachidi e prodotti derivati			
	No	No	Si
Soia e prodotti derivati			
	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)			
	No	Si	No
Frutta a guscio e prodotti derivati			
Mandorle	Si	Si	Si
Nocciola	No	Si	Si
Nueces	No	Si	Si
Anacardium occidentale	No	No	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	No	No
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			
	No	No	No
Lupino e prodotti derivati			
	0 PPM *	No	Si
Molluschi e prodotti derivati			
	No	No	No
	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, Frutta a guscio, Soia.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. www.rspo.org . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					
Tipo:	Palmisto	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
Modello della catena di approvvigionamento: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. www.rspo.org . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					

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		

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	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Muffe:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	448 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C



B&B SG Donut Farcito Frutti di Bosco

Numero articolo: 10083670

Ultima versione del: 13.03.2020

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto: 3,648 kg **Peso lordo:** 4,146 kg **Numero di pezzi:** 48 PZ

Pallet
Tipo di pallet: Pallet 1200 x 800
Unità per strato: 8 PZ
Peso netto: 262,656 kg **Strati:** 9 PZ
Peso lordo: 323,512 kg **Unità per pallet:** 72 PZ
Altezza totale pallet: 183,3 cm

Imballaggio primario

Descrizione: Vassoio
Quantità: 4,0000 PCE **Materiale:** Cartone ondulato
Peso: 51 g
Colore: Bianco
Lunghezza (esterna): 382 mm
Larghezza (esterna): 286 mm
Altezza (esterna): 41 mm

Descrizione: Flexible film
Quantità: 0,0481 KG **Materiale:** OPP
Peso: 9,7 g
Colore: Trasparente
Larghezza: 730 mm

Codifica

Altri codici: **Data di scadenza:** DD/MM/YY
Tempi di produzione, Numero freschezza

Imballaggio secondario

Descrizione: Scatola
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Cartone ondulato
Peso: 243 g
Colore: Bianco
Lunghezza (esterna): 399 mm
Larghezza (esterna): 297 mm
Altezza (esterna): 187 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 2,5872 g
Colore: Bianco
Larghezza: 165 mm
Altezza: 160 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 4,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 1,94 g
Colore: Bianco
Larghezza: 165 mm
Altezza: 120 mm

Descrizione: Etichetta
Quantità: 1,0000 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 3,7389 g
Colore: Bianco
Larghezza: 165 mm
Altezza: 220 mm

Codifica

Altri codici: **Data di scadenza:** DD/MM/YY
Tempi di produzione, Numero freschezza

Imballaggio terziario

Descrizione: Foglio
Quantità: 4,0000 PCE **Materiale:** Cartone
Peso: 280 g
Colore: Grigio
Lunghezza: 1.000 mm
Larghezza: 700 mm

Descrizione: Film estensibile
Quantità: 0,1878 KG **Materiale:** LDPE
Colore: Trasparente

Descrizione: Etichetta
Quantità: 2,0001 PCE **Materiale:** Carta
Peso: 0,87 g
Colore: Bianco
Larghezza: 210 mm
Altezza: 148 mm



B&B SG Donut Farcito Frutti di Bosco

Ultima versione del:

13.03.2020

Numero articolo: 10083670

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			Note
	Presente	Maglia	
Setacci:	Si		
Filtri:	No		Tray
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		Note
Tipo	Numero	
Codice CN (EU)	19059070	

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.

Ultima versione del: 13.03.2020
Cambiare: Denominazione dell'alimento

