

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del:	01.03.2018
Codice EAN:	4017040019783 4017040019783 4017040019783 4017040019783 4017040019783

OREO DONUT MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10215324**

Azienda

Codice prodotto

CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
CSM FRANCE SAS	1978
CSM BENELUX BV	01978
CSM AUSTRIA GMBH	4017040019783
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141144
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501093
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	1978
CSM ITALIA S.R.L.	19783

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Donut al cacao, con farcitura di crema al gusto di vaniglia (16%), con glassa bianca contenente materia grassa (9,5%) e pezzi di biscotti al cacao Oreo® (8%), surgelato.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto da forno, Surgelato

Donut a pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia leggermente arrotondata; farcitura di crema al gusto di vaniglia, decorato con glassa bianca contenente materia grassa e pezzi di biscotti al cacao Oreo®.
Possibile impronta della griglia lievemente visibile sulla glassatura.
Il lato inferiore della pasta è leggermente piatto.
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
------------------------	---------------	----------

Numero articolo:	10215324	Ultima versione del:	01.03.2018
------------------	----------	----------------------	------------

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	73 g	71,9 - 77 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno	
Altezza:	34 mm	32 - 36 mm	media di 6 pezzi, Metodo interno	
Diametro:	540 mm	520 - 560 mm	6 pezzi, Metodo interno	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
Gusto:	tipico gusto di frittura, Simile al cacao, Leggermente dolce	Odore:	Odore tipico di frittura in olio bollente, Cacao luce
		Colore:	Marrone scuro
Briciola, scongelato			
Struttura:	Corto, Sciolto, Morbido		
Ripieno, scongelato			
Gusto:	Dolce, Forte, Vaniglia	Odore:	Leggere note di vaniglia
Struttura:	Cremoso	Colore:	Bianco
Glassa, scongelato			
Gusto:	Dolce, Leggere note di vaniglia	Odore:	Leggere note di vaniglia
Aspetto visivo:	Impronta di griglia visibile	Colore:	Bianco
Decorazione			
Gusto:	Dolce, Simile al cacao	Odore:	Leggere note di vaniglia
		Colore:	Marrone scuro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di frumento; Grassi vegetali: Palma, Cocco, (in proporzione variabile); Zucchero; Pezzi di biscotto al cacao Oreo® (**Farina di frumento;** Zucchero; Oli vegetali: Palma, Palmisto; Cacao magro in polvere; Sciroppo di glucosio fruttosio; **Amido di frumento;** Agenti lievitanti: Carbonati di potassio (E 501), Carbonati d'ammonio (E 503), Carbonati di sodio (E 500); Sale; Emulsionanti: **Lecitine di soia (E 322)**, Lecitina di girasole (E 322); Aroma (Vanillina); Acqua; Oli vegetali: Palma, Colza; **Lattosio;** Cacao magro in polvere (1,4%); Lievito; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471), Lecitine (E 322), Stearoil-2-lattilato di sodio (E 481); **Farina di segale;** **Latte intero in polvere;** Destrosio; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati (E 450), Carbonati di sodio (E 500); Coloranti: Biossido di titanio (E 171); Aroma (**contiene latte**); Addensanti: Gomma di xantano (E 415); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico (E 300).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	2.015 kJ	(483 kcal)	
Grassi:	28,0 g		
di cui saturi:	15,0 g		
di cui MUFA:	9,5 g		
di cui PUFA:	2,8 g		
Carboidrati:	51,3 g		
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	23,2 g		
Fibre:	2,2 g		
Proteine:	5,2 g		
Sale (Na x 2,5):	0,5948 g		
Per porzione (73 G)			
Energia:	1.471 kJ	(352 kcal)	
Grassi:	20,4 g		
di cui saturi:	10,9 g		
di cui MUFA:	6,9 g		
di cui PUFA:	2,0 g		
Carboidrati:	37,5 g		
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	16,9 g		
Fibre:	1,6 g		
Proteine:	3,8 g		
Sale (Na x 2,5):	0,434 g		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,3 g
Sale (NaCl):	467,8 mg
Minerali - Sodio:	237,9 mg
Acqua:	12,6 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto	ADULTI
Energia:	24 %
Grassi totali:	40 %
Acidi grassi saturi:	75 %
Carboidrati:	20 %
Zuccheri:	26 %
Proteine:	10 %
Sale:	10 %
Per porzione (73 G)	ADULTI
Energia:	18 %
Grassi totali:	29 %
Acidi grassi saturi:	55 %
Carboidrati:	14 %
Zuccheri:	19 %
Proteine:	8 %
Sale:	7 %

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	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	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	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	Si
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	Si
Noci Macadamia/Queensland	No	No	Si
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, 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.

Numero articolo: 10215324	Ultima versione del: 01.03.2018
---------------------------	---------------------------------

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.info . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					
Tipo:	Palmisto	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.info . RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831156					

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Lieviti:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	Non rilevabile				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Non rilevabile				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	364 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Surgelato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 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 stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Imballato, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10215324	Ultima versione del: 01.03.2018
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	3,504 kg	Peso lordo:	4.244 kg	Numero di pezzi:	48 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	8 PZ	Unità per pallet:	64 PZ
Peso netto:	224,256 kg	Peso lordo:	296,616 kg	Altezza totale pallet:	176,6 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	53 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza (esterna):	286 mm				
Altezza (esterna):	45 mm				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	OPP		
Quantità:	0,0333 KG				
Peso:	9,7 g				
Colore:	Trasparente				
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta		
Quantità:	48,0000 PCE				
Peso:	0,94 g				
Altezza:	20 mm				
Diametro parte inferiore:	90 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero freschezza
Altri codici:	Numero articolo				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	3,7389 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	165 mm				
Altezza:	220 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:	4,0000 PCE				
Peso:	1,9404 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	165 mm				
Altezza:	120 mm				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	444 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza (esterna):	302 mm				
Altezza (esterna):	202 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero freschezza
Altri codici:	Numero articolo				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE		
Quantità:	0,1877 KG				
Colore:	Trasparente				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,9999 PCE				
Peso:	1 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	148 mm				
Larghezza:	210 mm				

Numero articolo: 10215324	Ultima versione del: 01.03.2018
---------------------------	---------------------------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	Sì		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 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.