SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com

Ultima versione del: 19.02.2021

PUFFIN 12x1L

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	**10244107**
Azienda	**Codice prodotto**
CSM ITALIA S.R.L.	1363
Altro	
Codice EAN	8030141051298
Codice CN (EU)	2106909849

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Semilavorato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di grassi vegetali zuccherata, concentrata.
Semilavorato per prodotti dolciari, per usi professionali.
Il prodotto è particolarmente indicato per guarnizioni e farciture.
Prodotto Pastorizzato.
Montato può essere utilizzato in tutte le lavorazioni di pasticceria in cui sia richiesto l'utilizzo della panna. L'ottima solubilità al palato ed il gusto ricco lo rendono adatto alla farcitura di torte ed alla preparazione di semifreddi e gelati. Può inoltre anche essere impiegato in aggiunta alla crema pasticcera per ottenere una gustosa chantilly.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Per ottenere le migliori prestazioni, refrigerare il prodotto a 5-8°C per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.
PUFFIN è concentrato, quindi deve essere aggiunto circa mezzo litro di latte a 5-8°C ad un litro di PUFFIN prima della montatura.
Versare il contenuto in bacinella pulita e fredda e montare fino alla consistenza desiderata.
Evitare l'overwhipping.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto, Tipico	**Odore:**	Tipico, Privo di odori sgradevoli
Aspetto visivo:	Tipico, Liquido viscoso	**Colore:**	Tipico

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Oli e grassi vegetali: Girasole, Palma, Cocco; Palma, totalmente idrogenato, Palma, parzialmente idrogenato (in proporzione variabile); Acqua; Destrosio; Zucchero; MISTO D'UOVO (UOVA INTERE; TUORLO D'UOVO); LATTOSIO; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine; Stabilizzanti: Carragenina; Aroma; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.144 kJ	(518 kcal)
Grassi:	45,8 g	
di cui acidi grassi saturi:	20,9 g	
di cui moninsaturi:	11,4 g	
di cui poliinsaturi:	12,4 g	
Carboidrati:	25,6 g	
di cui zuccheri:	25,5 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,7 g	
Sale (Na x 2,5):	2,417 g	

PUFFIN 12x1L

Numero articolo:	10244107	Ultima versione del:	19.02.2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,9 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,8 g
Sale (NaCl):	3,3 mg
Minerali - Sodio:	966,6 mg
Acqua:	27,7 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	No	No	No
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Noci	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	No
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: -.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata.
Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

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

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:		6,8 - 7,2		Metodo interno, sul prodotto finito
Contenuti				
Contenuto di acqua:		27 - 29 %		, metodo interno, sul prodotto finito

PUFFIN 12x1L

Numero articolo:	10244107	Ultima versione del:	19.02.2021

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Altro				
Densità: 20 °C:		1080 - 1085 g/l		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	**/ g**	200				ISO 4833

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	145 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 10 °C
Consigli per la conservazione:	Non congelare
Commenti:	Le prestazioni del prodotto potrebbero essere negativamente influenzate da temperature di conservazione superiori a 10°C.
Condizioni di conservazione dopo l'apertura (simulazione di laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	2 - 10 °C
Commenti:	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero tra 2-10°C e consumare entro 3 giorni.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	2 - 10 °C

PUFFIN 12x1L

Numero articolo:	10244107	Ultima versione del:	19.02.2021

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione

Peso netto:	12,96 kg	**Peso lordo:**	13,509 kg	**Numero di pezzi:**	12 PZ

Pallet

Tipo di pallet:	Euro pallet				
Unità per strato:	10 PZ	**Strati:**	6 PZ	**Unità per pallet:**	60 PZ
Peso netto:	777,6 kg	**Peso lordo:**	832,04 kg	**Altezza totale pallet:**	1.210 cm

Imballaggio primario

Descrizione:	Tetra Brick				
Peso:	27,1 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	245 mm				
Larghezza:	322 mm				

Codifica

		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	**Codice lotto:**	Sì
Nome:	Sì				

Imballaggio secondario

Descrizione:	Scatola			**Materiale:**	Cartone ondulato
Peso:	200 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	393 mm				
Larghezza (esterna):	213 mm				
Altezza (esterna):	181 mm				

Codifica

		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	**Codice lotto:**	LAGGG

Imballaggio terziario

Descrizione:	Foglio			**Materiale:**	Cartone ondulato
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Foglio			**Materiale:**	Cartone ondulato
Peso:	305 g				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Etichetta			**Materiale:**	Carta
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Pallet			**Materiale:**	Legno
Peso:	21.500 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Film estensibile			**Materiale:**	LDPE
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP:	Riduzione aw, Pastorizzazione, Imballaggio asettico

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente		**Note**
Setacci:	No	**Maglia**	
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		**Ø dispositivo di controllo:**	
Non ferrosi:		**Ø dispositivo di controllo:**	
Acciaio inossidabile:		**Ø dispositivo di controllo:**	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		

Descrizione processo

Imballaggio asettico, Riduzione aw, Pastorizzazione

PUFFIN 12x1L

Numero articolo:	10244107	**Ultima versione del:**	19.02.2021

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	**Numero**	**Note**
Codice CN (EU)	2106909849	
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: 19.02.2021
Modifica: