

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



| | |
|------------------------|---|
| Última alteração: | 23.03.2016 |
| Substitui a versão de: | |
| Código EAN: | 3040409325233 3040409325233 3040409325233 |

CHAUSSON DE MAÇÃ BdF

CÓDIGOS

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Artigo número | |
| CSM artigo número | 10214919 |
| Empresa | Código do produto |
| CSM DEUTSCHLAND GMBH | 3040409325233 |
| CSM ITALIA S.R.L. | 32523 |
| CSM AUSTRIA GMBH | 3040409325233 |
| CSM GLOBAL | 10214919 |

NOME LEGAL

| | |
|---|--|
| Denominação do género alimentício: | Produto de massa folhada com recheio de puré de maçã (27%), cru e ultracongelado |
|---|--|

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Congelado, Pastelaria

Chausson com maçãs cozidas, pré-dourado, cru e congelado, feito com massa folhada de manteiga.

INFORMAÇÃO GERAL

INSTRUÇÕES DE USO

Recomendação geral

Sugestão: para um melhor brilho, lave novamente os produtos antes de levar ao forno. Os tempos e temperaturas são meramente indicativos, pelo que devem ser adaptados de acordo com o seu equipamento.

Descongelação:

Observações: Descongelar à temperatura ambiente.

Cozedura:

Observações: Descongelação: 20 min à temperatura ambiente. Cozedura: 22-24 min a 185°C (forno convetor) ou 205°C (forno de placas). Os tempos e temperaturas são indicativos, devendo ser ajustados ao equipamento.

DIMENSÕES DO PRODUTO

| | Objetivo | Intervalo | Método | Observações |
|---------------------|----------|--------------|--------|-------------|
| Peso | 110 g | 106 - 114 g | | |
| Comprimento: | 115 mm | 105 - 125 mm | | |

INFORMAÇÃO SENSORIAL

| | | | |
|------------------------|------------------------|--------------|------------------|
| Sabor: | Típico, Maçã, Manteiga | Odor: | Típico |
| Aspecto visual: | Típico | Cor: | Ouro acastanhado |
| Estrutura: | Crocante | | |

DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES

Puré de maçã concentrado (27%); **Farinha de trigo**; **Manteiga** (25%); Água; Xarope de frutose-glicose; **Ovo inteiro**; Sal; Açúcar; Levedura desactivada.

Número de artigo: 10214919

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Por 100 gramas de produto

| | | |
|----------------------|----------|------------|
| Energia: | 1.363 kJ | (327 kcal) |
| Lípidos: | 20,3 g | |
| dos quais saturados: | 14,0 g | |
| Hidratos de carbono: | 31,4 g | |
| dos quais açúcares: | 9,3 g | |
| Proteínas: | 3,5 g | |
| Sal (Na x 2,5): | 0,6300 g | |

INFORMAÇÃO DE ALERGENÉOS

| Alergenéos | Presente | | |
|--|----------|-------------------|---------|
| | produto | linha de produção | fábrica |
| Alergenéos legais (de acordo com o Regulamento (UE) n. o 1169/2011) | | | |
| Cereais que contêm glúten e produtos à base de cereais | Sim | Sim | Sim |
| Crustáceos e produtos à base de crustáceos | Não | Não | Não |
| Ovos e produtos à base de ovos | Sim | Sim | Sim |
| Peixes e produtos à base de peixe | Não | Não | Não |
| Amendoins e produtos à base de amendoins | Não | Não | Não |
| Soja e produtos à base de soja | Não | Sim | Sim |
| Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) | Sim | Sim | Sim |
| Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos | Não | Sim | Sim |
| Aipo e produtos à base de aipos | Não | Não | Não |
| Mostarda e produtos à base de mostarda | Não | Não | Não |
| Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo | Não | Não | Não |
| Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações > 10 mg/kg ou > 10 mg/l | 0 PPM * | Não | Não |
| Tremoço e produtos à base de tremoço | Não | Não | Não |
| Moluscos e produtos à base de moluscos | Não | Não | Não |

* De acordo com a Regulamento (UE) n. o 1169/2011, a rotulagem do dióxido de enxofre e sulfitos só é obrigatória em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO₂.

Pode conter

Pode conter vestígios de: Soja, Frutos de casca rija.

De acordo com a análise de risco e as regras implementadas, a presença de alguns alérgenos na linha de produção pode ser evitada. Assim, os alérgenos existente na frase "pode conter" são unicamente os relevantes em termos de risco de contaminação cruzada.

INFORMAÇÃO DE GMO

Este produto não contém ingredientes que exigem a rotulagem de acordo com o regulamento (UE) 1829/2003 e o regulamento (UE) 1830/2003.

SUSTENTABILIDADE

Tipo: Sem PO/PK Valor: Modelo de cadeia:

INFORMAÇÃO DIETÉTICA

 Kosher: Sim – não certificado
 Halal: Sim – não certificado
 Adequado para (lacto ovo) vegetarianos: Sim

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

| | UDM | M | m | n | c: > m | Método/ Observações |
|----------------------------|-------|----------------|---|---|--------|---|
| Contagem total de viáveis: | / g | | | | | |
| E. coli: | / g | 10 | | | | AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2 |
| Bolores: | / g | 1 000 | | | | NF V08 - 059 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-2 |
| Listeria monocytogenes: | / g | Não detectável | | | | AES 10/03-09/00 |
| Salmonella: | /25 g | Não detectável | | | | |

VALIDADE E INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

 Condições de armazenagem
 Validade após produção: 360 Dias
 Temperatura de armazenagem: -18 °C
 Conselhos de armazenagem: Depois de descongelado, não voltar a congelar



CHAUSSON AUX POMMES BONJOUR DE FRANCE

Número de artigo: 10214919

INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

Unidade de distribuição

Peso líquido: 5,50 kg **Peso bruto:** 5,9 kg **Número de peças:** 50 PEÇ

Embalagem primária

Descrição: Saco **Material:** Plástico

Embalagem secundária

Descrição: Caixa **Material:** Cartão

INFORMAÇÃO LEGAL

Todos os produtos estão conforme a legislação nacional e europeia.

DECLARAÇÃO

Este documento é gerado a partir de uma base de dados QA/ERP validada, garantindo que a informação aqui fornecida está actualizada e correcta de acordo com os conhecimentos actuais. Assim, este documento não precisa de ser assinado. Aceitando este documento de especificação, o cliente assegura a si mesmo o acesso às últimas e actualizadas informações da especificação. Em todos os outros meios de informação acerca do produto podem não é garantida a sua actualização porque não estão abrangidos por uma ferramenta validada de controlo QA.