

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



| | |
|------------------------|---------------|
| Última alteração: | 23.11.2016 |
| Substitui a versão de: | 25.08.2016 |
| Código EAN: | 4017040022653 |

Boogie Crunch

CÓDIGOS

Artigo número

CSM artigo número **10223916**

Empresa Código do produto

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040022653
CSM GLOBAL 10223916

DENOMINAÇÃO DO GÊNERO ALIMENTÍCIO

Denominação do gênero alimentício: Produto de pasteleria com cobertura branca (13%) e pedaços de chocolate de leite cobertos com açúcar (8%), ultracongelado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Produto de pasteleria, Ultracongelado

Produto de pasteleria com massa lêveda em forma de anel, com superfície suave e ligeiramente arredondada, decorado com cobertura branca e pedaços de chocolate de leite com cobertura de açúcar colorido.
A superfície inferior é plana.

Durante a descongelação, poderá ocorrer condensação à superfície.

INSTRUÇÕES DE USO

Aplicação

Descongelar pelo menos 60 minutos à temperatura ambiente, dependendo da temperatura ambiente.

Instruções de trabalho

Descongelação: Tempo: > 60 min

DIMENSÕES DO PRODUTO

| | Objetivo | Intervalo | Método | Observações |
|------------------|----------|---------------|---|-------------|
| Peso | 57 g | 56,2 - 59,3 g | Método interno, Peso médio de 12 unidades | |
| Altura: | 35 mm | 33 - 37 mm | Método interno, Média de 6 unidades | |
| Diâmetro: | 557,5 mm | 535 - 580 mm | Método interno, 6 peças | |

INFORMAÇÃO SENSORIAL

Pasteleria, descongelado

| | | | |
|------------------------|----------------------------------|--------------|--|
| Sabor: | Levemente doce, Aroma a baunilha | Odor: | Aroma a baunilha, Odor típico a fritura |
| Aspecto visual: | Forma redonda algo irregular | Cor: | Castanho dourado em tons com algumas variações |

Migalha, descongelado

Estrutura: Suave, Esponjoso, Curto

Glacé, descongelado

| | | | |
|---------------|------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Sabor: | Doce, Com sabor ligeiro a baunilha | Odor: | Com sabor ligeiro a baunilha |
| | | Cor: | Branco, Cobertura, Ligeiramente opaco |

Decoração

| | | | |
|---------------|----------------|--------------|------------|
| Sabor: | Doce, Crocante | Odor: | Neutro |
| | | Cor: | Multicolor |

DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES

Farinha de trigo; Gorduras vegetais: Palma, Coco; Açúcar; Água; Levedura; Emulsionante: Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E 471), Lecitinas (E 322), Estearoil-2-lactilato de sódio (E 481); Óleo de colza; **Farinha de centeio;** Manteiga de cacau; **Leite magro em pó;** Dextrose; Pasta de cacau; Xarope de glicose; Sal; **Lactossoro em pó;** Levedantes: Carbonatos de sódio (E 500), Difosfatos (E 450); **Gordura de leite;** Amido de arroz; Aroma (**contém leite**); Espessante: Goma xantana (E 415); Corante: Dióxido de titânio (E 171); Extratos vegetais: Cártamo, Rabanete, Cenoura negra, Limão, Hibisco; Extrato de spirulina; Agente de revestimento: Cera de carnaúba (E 903), Cera de abelhas (branca e amarela) (E 901); Xarope de açúcar invertido.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100 gramas de produto

| | | |
|----------------------|----------|------------|
| Energia: | 1.947 kJ | (467 kcal) |
| Lípidos: | 28,3 g | |
| dos quais saturados: | 15,5 g | |
| Hidratos de carbono: | 47,3 g | |
| dos quais açúcares: | 18,9 g | |
| Proteínas: | 4,8 g | |
| Sal (Na x 2,5): | 0,573 g | |

INFORMAÇÃO DE ALERGENÉOS

| Alergenos | Presente | | |
|---|----------|-------------------|---------|
| | produto | linha de produção | fábrica |
| Alergenos 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 | Não | 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 SO ₂ . | | | |
| Pode conter | | | |
| Pode conter vestígios de: Ovo, Soja, Frutos de casca rija. | | | |

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.

INFORMAÇÃO ORGÂNICA

Orgânico: Não
 Número de organismo de controlo produtor:
 Origem (EU / Não UE):

SUSTENTABILIDADE

Tipo: Óleo de palma Valor: 100 % Modelo de cadeia: Mass balance

Modelo da cadeia de fornecimento: Mass Balance. Contribui para a produção de óleo de palma sustentável www.rspo.info 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: Palmista Valor: 100 % Modelo de cadeia: Mass balance

Modelo da cadeia de fornecimento: Mass Balance. Contribui para a produção de óleo de palma sustentável www.rspo.info 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

INFORMAÇÃO DIETÉTICA

Kosher: Não
 Halal: Não
 Adequado para (lacto ovo) vegetarianos: Sim

| | | | |
|-------------------|----------|-------------------|------------|
| Número de artigo: | 10223916 | Última alteração: | 23.11.2016 |
|-------------------|----------|-------------------|------------|

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

| | UDM | M | m | n | c: > m | Método/ Observações |
|----------------------------|-------|----------------|---|---|--------|---|
| Contagem total de viáveis: | / 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 |
| Bolores: | / g | 1 000 | | | | §64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1 |
| Leveduras: | / 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 | Não detectável | | | | mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1 |
| Salmonella: | /25 g | Não detectável | | | | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002 |

VALIDADE E INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

| | |
|---------------------------------|---|
| Condições de armazenagem | |
| Validade após produção: | 448 Dias |
| Temperatura de armazenagem: | -18 °C |
| Conselhos de armazenagem: | Ultracongelado, Depois de descongelado, não voltar a congelar |

INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

| | | | |
|--------------------------------|-----------|------------------|-----------------|
| Unidade de distribuição | | | |
| Peso líquido: | 2,736 kg | Peso bruto: | 3,341 kg |
| | | Número de peças: | 48 PEÇ |
| Embalagem primária | | | |
| Descrição: | Tabuleiro | Material: | Cartão canelado |
| Descrição: | Filme | Material: | OPP |
| Embalagem secundária | | | |
| Descrição: | Caixa | Material: | Cartão canelado |
| Descrição: | Caixa | Material: | Cartão canelado |
| Descrição: | Etiqueta | Material: | Papel |

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 C&D.