

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Última alteração: 18.01.2017
		Substitui a versão de:
		Código EAN: 3553680000022
		3553680000022
		3553680000022
		3553680000015
BROWNIE PRE-CUT		

CÓDIGOS

Artigo número	
CSM artigo número	10185731
Empresa	Código do produto
CSM FRANCE SAS	11130
CSM DEUTSCHLAND GMBH	3553680000022
CSM AUSTRIA GMBH	3553680000022
CSM ITALIA S.R.L.	11130
CSM IBERIA S.A.(PT)	11130
CSM BENELUX BV	11130
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501611
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141072
CSM IBERIA S.A.(ES)	11130
CSM GLOBAL	10185731

DENOMINAÇÃO DO GÉNERO ALIMENTÍCIO

Denominação do género alimentício:	Brownie com chocolate e nozes pecã, ultracongelado
------------------------------------	--

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Um bolo fácil de comer. Simples ou em um prato servido com creme, sorvete, frutas frescas, etc. Como um lanche, bem como o elemento básico de uma sobremesa apreciada pelos profissionais, inteiramente preservar sua maciez e sabores, muitos dias após o descongelamento.

INFORMAÇÃO GERAL

País de origem:	França	Continente de origem	Europa (UE)
-----------------	--------	----------------------	-------------

INSTRUÇÕES DE USO

Recomendação geral
Descongelação durante um dia entre 0 e 4 °C. Deixe alguns minutos em temperatura ambiente antes de servir ou colocá-lo alguns segundos no microondas.

DIMENSÕES DO PRODUTO

	Objetivo	Intervalo	Método	Observações
Peso	2.500 g	2.462,5 - 2.575 g		
Altura:	25 mm			
Comprimento:	396 mm			
Largura:	302 mm			

INFORMAÇÃO SENSORIAL

Sabor:	Chocolate, Amanteigado	Odor:	Chocolate, Amanteigado
Aspecto visual:	Retangular	Cor:	Típico, Castanho

Número de artigo:	10185731	Última alteração:	18.01.2017
-------------------	----------	-------------------	------------

INGREDIENTES

Ingrediente			E número	Fonte	País de origem
Chocolate					Abreviações de acordo com ISO 3166
	Pasta de cacau			Cacau em grão	FR
	Açúcar			Açúcar de beterraba	CI/CM/GH/NG/África Oeste/TG/CG/GA/GQ/SL/ST
	Emulsionante				União Europeia/AL/AR/AU/BB/BZ/BA/BR/ KH/CO/CR/DO/SV/FJ/GP/GT/GY/H N/IN/JM/LA/MK/MW/MU/MD/MZ/NI/ PA/PY/PE/RE/CS/SD/SZ/TH/ZM
		Lecitina de soja (E 322)	E 322	Soja	BR/IN
Açúcar				Açúcar de beterraba	FR
Ovo inteiro				Ovo de galinha	DE/GB/IT/NL/BE/FR/ES
Farinha de trigo				Trigo	FR
Concentrado de manteiga				Leite de vaca	União Europeia/IE/Reino Unido/NL
Óleo de colza				Colza	FR/DE/HU/SK/PL/CZ/BE/AT/RU/UA /AU/DK/GB
Nozes pécan				Nogueira-pecã	MX/US

DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES

Chocolate (27%) (Pasta de cacau (50%); Açúcar; Emulsionante: **Lecitina de soja (E 322)**); Açúcar; **Ovo inteiro**; **Farinha de trigo**; **Concentrado de manteiga**; Óleo de colza; **Nozes pécan** (5%).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100 gramas de produto		
Energia:	1.961 kJ	(470 kcal)
Lípidos:	29,1 g	
dos quais saturados:	11,2 g	
dos quais ácidos gordos monoinsaturados:	12,4 g	
dos quais ácidos gordos polinsaturados:	4,4 g	
Hidratos de carbono:	44,7 g	
dos quais açúcares:	36,0 g	
Fibra:	3,3 g	
Proteínas:	5,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,064 g	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ADICIONAL

Por 100 gramas de produto		
Gordura da qual tfa:	0,4 g	
Sal (NaCl):	1,1 mg	
Minerais - Sódio:	25,7 mg	
água	15,4 g	

Número de artigo:	10185731	Última alteração:	18.01.2017
-------------------	----------	-------------------	------------

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	Sim	Sim	Sim
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	Sim	Sim	Sim
Frutos de casca rija e produtos à base destes frutos	Sim	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: -.

Alergenéos de acordo com LEDA

Glúten	Sim	Sim	Sim
Trigo	Sim	Sim	Sim
Centeio	Não	Não	Não
Cevada	Não	Não	Não
Aveia	Não	Não	Não
Espelta	Não	Não	Não
Kamut	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovo	Sim	Sim	Sim
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Sim	Sim	Sim
Leite	Sim	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Sim	Sim	Sim
Amêndoa	Não	Não	Não
Avelã	Não	Não	Não
Noz	Não	Não	Não
Castanha de caju	Não	Não	Não
Noz pécan	Sim	Sim	Sim
Noz-do-pará	Não	Não	Não
Pedaços de pistache	Não	Não	Não
Noz de macadâmia	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sésamo	Não	Não	Não
Sulfito	0 PPM	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não
Lactose	Sim	Sim	Sim
Cacau	Sim	Sim	Sim
Glutamato (E 620 - E 625)	Não	Não	Não
Carne de galinha	Não	Não	Não
Coentro	Não	Não	Não
Milho	Não	Não	Não
Leguminosas	Não	Não	Não
Carne de vaca	Não	Não	Não
Carne de porco	Não	Não	Não
Cenoura	Não	Não	Não

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 artigo:	10185731	Última alteração:	18.01.2017
-------------------	----------	-------------------	------------

INFORMAÇÃO DIETÉTICA

Kosher:	Não	Adequado para dieta de celíacos	Não
Halal:	Não	Adequado para intolerantes à lactose:	Não
Adequado para (lacto ovo) vegetarianos:	Sim	Adequado para pessoas com alergia à proteína do leite:	Não
Adequado para lacto vegetarianos:	Não		
Adequado para ovo vegetarianos:	Não		
Adequado para veganos	Não		

INFORMAÇÃO QUÍMICA

	Objetivo	Intervalo	Valor típico	Método/ Observações
pH				
pH:	7			

INFORMAÇÃO FÍSICA

	Objetivo	Intervalo	Valor típico	Método/ Observações
Outros				
Actividade da água (aw):		0,81 - 0,83		

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

	UDM	M	m	n	c: > m	Método/ Observações
Contagem total de viáveis:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ g	10				ISO 16649-2
Bolores:	/ g	1 000				NF V08 - 059
Leveduras:	/ g	1 000				NF V08 - 059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/25 g	Ausente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Ausente				AES 10/03-09/00

VALIDADE E INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Condições de armazenagem	
Validade após produção:	365 Dias
Temperatura de armazenagem:	-18 °C
Conselhos de armazenagem:	Depois de descongelado, não voltar a congelar
Condições de exposição depois de descongelação (Simulação no laboratório)	
Validade:	12 Dias
Temperatura de armazenagem:	0 - 4 °C
Conselhos de armazenagem:	Guardar o produto na embalagem original
Condições de exposição depois de descongelação (Simulação no laboratório)	
Validade:	5 Dias
Temperatura de armazenagem:	< 22 °C
Conselhos de armazenagem:	Guardar o produto na embalagem original
Observações:	Temperatura ambiente, de preferência abaixo de 22°C Quando o produto é re-embalado em blister, o prazo de validade recomendado após descongelação é de 7 dias, à temperatura ambiente (<22 °C) (sujeito à observância das boas práticas de higiene durante as actividades de re-embalagem)
Condições de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

Número de artigo:	10185731	Última alteração:	18.01.2017
-------------------	----------	-------------------	------------

INFORMAÇÃO DE EMBALAGEM

Unidade de distribuição					
Peso líquido:		10 kg	Peso bruto:		10,8 kg
			Número de peças:		4 PEÇ
Palete					
Tipo de palete:		Euro palete			
Unidades por camada:		6 PEÇ	Camadas:		9 PEÇ
Peso líquido:		540 kg	Peso bruto:		611 kg
			Unidades por palete:		54 PEÇ
			Altura total da palete:		178 cm
Embalagem primária					
Descrição:		Tabuleiro	Material:		Cartão canelado
Peso:		84,5 g			
Cor:		Branco			
Descrição:		Tampa	Material:		Cartão canelado
Peso:		57 g			
Cor:		Branco			
Comprimento (exterior):		407 mm			
Largura (exterior):		313 mm			
Altura (exterior):		41 mm			
Descrição:		Filme estirável	Material:		Polioléfina
Peso:		7 g			
Cor:		Transparente			
Embalagem secundária					
Codificação					
Data de produção:		DD/MM/YY	Data de expiração:		DD/MM/YY
Nome:		Sim	Fornecedor:		Sim
EAN128:		Sim	Código de lote:		DDMMAA HH MM
			Código de material:		Sim
Embalagem terciária					
Descrição:		Caixa	Material:		Cartão canelado
Quantidade:		%			
Peso:		232 g			
Superfície:		0,39 m2			
Cor:		Castanho			
Comprimento (interior):		406 mm			
Comprimento (exterior):		416 mm			
Largura (interior):		317 mm			
Largura (exterior):		323 mm			
Altura (interior):		171 mm			
Altura (exterior):		177 mm			

SEGURANÇA ALIMENTAR / HACCP:

Perigos físicos - sistema de controlo específico			
	Presente		Observações
Deteção de amostra:	Sim		
Ferroso:		Diâmetro do instrumento de controlo:	1,8 mm
Não ferroso:		Diâmetro do instrumento de controlo:	2,0 mm
Aço inoxidável:		Diâmetro do instrumento de controlo:	2,5 mm

INFORMAÇÃO LEGAL

Número internacional do ingrediente		
Tipo	Número:	Observações
código NC (EU)	19059090	
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.