

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 09.03.2018  
Codice EAN: 8030141090105**HOMILLA SV****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10130450****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

4202

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** MARGARINA**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Margarina

MARGARINA

Destinata all'industria alimentare.

HOMILLA SV è adatta per la preparazione di paste sfoglie.

Margarina prodotta con oli e grassi vegetali in parte idrogenati.

L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia e/o girasole e palma.

**INFORMAZIONI GENERALI****Paese di origine:**

Italia

**Continente di origine:**

Europa

**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**

Destinato ad usi professionali.

Per produzione di pasta sfoglia

**INFORMAZIONI SENSORIALI****Gusto:** Privo di retrogusto  
**Aspetto visivo:** Emulsione  
**Struttura:** Tipico**Odore:** Esente da odori estranei  
**Colore:** Tipico**Gusto:** Privo di odori sgradevoli  
**Aspetto visivo:** Tipico**Odore:** Tipico**Gusto:** Privo di retrogusto**Odore:** Privo di odori sgradevoli**Gusto:** Tipico**Odore:** Privo di retrogusto**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Oli vegetali: Girasole, Soia; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Correttori di acidità: Citrati di sodio (E 331), Acido citrico (E 330); Emulsionanti: Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E 475), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Aromi; Coloranti: Caroteni (E 160a).

**VALORI NUTRIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

|  |          |            |
|--|----------|------------|
| <b>Energia:</b>                                | 2.966 kJ | (721 kcal) |
| <b>Grassi:</b>                                 | 80,0 g   |            |
| di cui saturi:                                 | 34,5 g   |            |
| di cui MUFA:                                   | 19,4 g   |            |
| di cui PUFA:                                   | 24,7 g   |            |
| <b>Carboidrati:</b>                            | 0,0 g    |            |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 0,0 g    |            |
| <b>Fibre:</b>                                  | 0,0 g    |            |
| <b>Proteine:</b>                               | 0,0 g    |            |
| <b>Sale (Na x 2,5):</b>                        | 0,427 g  |            |

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Numero articolo: 10130450 | Ultima versione del: 09.03.2018 |
|---------------------------|---------------------------------|

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Per 100 grammi di prodotto</b> |          |
| Grassi di cui TFA:                | 1,3 g    |
| Carboidrati di cui fruttosio:     | 0,0 g    |
| Sale (NaCl):                      | 251,0 mg |
| Minerali - Sodio:                 | 170,6 mg |
| Acqua:                            | 19,2 g   |

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

| Allergene   | Presente |                     |              |
|---|----------|---------------------|--------------|
|   | prodotto | linea di produzione | stabilimento |
| <b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>       |          |                     |              |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati                        | No       | No                  | No           |
| Frismento   | No       | No                  |              |
| Segale  | No       | No                  |              |
| Orzo  | No       | No                  |              |
| Avena   | No       | No                  |              |
| Farro   | No       | No                  |              |
| Kamut   | No       | No                  |              |
| Crostacei e prodotti derivati   | No       | No                  | No           |
| Uova e prodotti derivati  | No       | No                  | No           |
| 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)                       | No       | Sì                  | Sì           |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                                   | No       | No                  | No           |
| Mandorle  | No       | No                  |              |
| Nocciola  | No       | No                  |              |
| Nueces  | No       | No                  |              |
| Anacardium occidentale  | No       | No                  |              |
| Noci pecan  | No       | No                  |              |
| Noci brasiliane   | No       | No                  |              |
| Pistacchi   | No       | No                  |              |
| Noci Macadamia/Queensland   | 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 | 0 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: Latte / Lattosio.

**INFORMAZIONI OGM**

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

**BIOLOGICO**

Biologico: No

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

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

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

|                      | Target | Intervallo   | Valore tipico | Metodo / Note            |
|----------------------|--------|--------------|---------------|--------------------------|
| <b>Grassi</b>        |        |              |               |                          |
| Contenuto di grassi: |        | > 80 %       |               | NGD-Db2-1989             |
| Tfa:                 |        | < 2 %        |               | NGD-C74-1989, sul blend  |
| Acidi grassi liberi: |        | < 0,2 %      |               | NGD-C-10-1976, sul blend |
| Numero di perossidi: |        | < 1,5 meq/kg | meq/kg        | NGD-Db6-91               |

**INFORMAZIONI FISICHE:**

|                                   | Target | Intervallo | Valore tipico | Metodo / Note  |
|-----------------------------------|--------|------------|---------------|----------------|
| <b>Contenuto di grassi solidi</b> |        |            |               |                |
| Solidi a 10 °C (N10):             | 35 %   | 40 - 46 %  |               | NGD-Db 10-1989 |
| Solidi a 20 °C (N20):             |        | 33 - 37 %  |               | NGD-Db 10-1989 |
| Solidi a 30 °C (N30):             |        | 24 - 28 %  |               | NGD-Db 10-1989 |
| Solidi a 35 °C (N35):             |        | < 22 %     |               | NGD-Db 10-1989 |

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

|                         | UFC | M     | m | n | c: > m | Metodo / Note |
|-------------------------|-----|-------|---|---|--------|---------------|
| Conta Batterica totale: | / g | 1 000 |   |   |        | ISO 4833      |
| Enterobacteriaceae:     | / g | 10    |   |   |        | ISO 7402      |
| Muffe:                  | / g | 100   |   |   |        | ISO 7954      |
| Lieviti:                | / g | 100   |   |   |        | ISO 7954      |

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

|   |  |
|---|--|
| <b>Condizioni di conservazione</b>                  |  |
| Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione: | 161 Giorni                             |
| Temperatura di conservazione:                       | < 20 °C                                |
| Consigli per la conservazione:                      | Conservare in luogo fresco e asciutto. |
| <b>Condizioni di trasporto</b>                      |  |
| Temperatura di trasporto:                           | < 15 °C                                |

Numero articolo: 10130450      Ultima versione del: 09.03.2018

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

| Unità di distribuzione      |                   |                               |                  |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------|
| <b>Peso netto:</b>          | 10 kg             | <b>Peso lordo:</b>            | 10,3 kg          |
|                             |                   | <b>Numero di pezzi:</b>       | 4 PZ             |
| Pallet                      |                   |                               |                  |
| <b>Tipo di pallet:</b>      | Pallet 1200 x 800 |                               |                  |
| <b>Unità per strato:</b>    | 7 PZ              | <b>Strati:</b>                | 10 PZ            |
| <b>Peso netto:</b>          | 700 kg            | <b>Peso lordo:</b>            | 721 kg           |
|                             |                   | <b>Unità per pallet:</b>      | 70 PZ            |
|                             |                   | <b>Altezza totale pallet:</b> | 124 cm           |
| Imballaggio primario        |                   |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Pellicola         | <b>Materiale:</b>             | HDPE             |
| <b>Quantità:</b>            | 4,1975 PCE        |                               |                  |
| <b>Peso:</b>                | 11 g              |                               |                  |
| <b>Lunghezza:</b>           | 410 mm            |                               |                  |
| <b>Larghezza:</b>           | 405 mm            |                               |                  |
| Codifica                    |                   |                               |                  |
| <b>Nome:</b>                | Si                | <b>Data di scadenza:</b>      | GG/MM/AAAA       |
|                             |                   | <b>Codice lotto:</b>          | LAGGG            |
| Imballaggio secondario      |                   |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Scatola           | <b>Materiale:</b>             | Cartone ondulato |
| <b>Quantità:</b>            | 1,0000 PCE        |                               |                  |
| <b>Peso:</b>                | 210 g             |                               |                  |
| <b>Colore:</b>              | Bianco            |                               |                  |
| <b>Lunghezza (esterna):</b> | 395 mm            |                               |                  |
| <b>Larghezza (esterna):</b> | 304 mm            |                               |                  |
| <b>Altezza (esterna):</b>   | 111 mm            |                               |                  |
| Codifica                    |                   |                               |                  |
| <b>Nome:</b>                | Si                | <b>Data di scadenza:</b>      | GG/MM/AAAA       |
|                             |                   | <b>Codice lotto:</b>          | LAGGG            |
| Imballaggio terziario       |                   |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Colla             |                               |                  |
| <b>Quantità:</b>            | 0,1400 KG         |                               |                  |
| <b>Peso:</b>                | 25 kg             |                               |                  |
| <b>Colore:</b>              | Giallastro        |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Colla             |                               |                  |
| <b>Quantità:</b>            | 0,0378 KG         |                               |                  |
| <b>Colore:</b>              | Giallastro        |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Foglio            | <b>Materiale:</b>             | Cartone ondulato |
| <b>Quantità:</b>            | 1,0500 PCE        |                               |                  |
| <b>Peso:</b>                | 360 g             |                               |                  |
| <b>Lunghezza:</b>           | 800 mm            |                               |                  |
| <b>Larghezza:</b>           | 1.200 mm          |                               |                  |
| <b>Descrizione:</b>         | Etichetta         | <b>Materiale:</b>             | Carta            |
| <b>Quantità:</b>            | 3,1500 PCE        |                               |                  |
| <b>Peso:</b>                | 2,85 g            |                               |                  |
| <b>Colore:</b>              | Bianco            |                               |                  |
| <b>Larghezza:</b>           | 130 mm            |                               |                  |
| <b>Altezza:</b>             | 210 mm            |                               |                  |

## CONTAMINAZIONE

|                        | Livello massimo legalmente consentito | Valore massimo: | Valore tipico | Metodo / Note  |
|------------------------|---------------------------------------|-----------------|---------------|----------------|
| <b>Metalli pesanti</b> |                                       |                 |               |                |
| <b>Pb:</b>             |                                       | 0,1 mg/kg       |               | AOCS Ca 18c 91 |

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| Numero articolo: 10130450 | Ultima versione del: 09.03.2018 |
|---------------------------|---------------------------------|

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

| Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico |                |   |      |
|--|----------------|---|------|
| Sicurezza alimentare / HACCP:                          | Acidificazione |   |      |
| Rischi fisici - sistema di controllo specifico         |                |   |      |
|  | Presente       | Maglia  | Note |
| Setacci:   | No             |   |      |
| Filtri:  | Si             |   |      |
| Rilevatore di metalli:<br>Ferrosi:                     | No             | Ø dispositivo di controllo:<br>Ø dispositivo di controllo:<br>Ø dispositivo di controllo: |      |
| Non ferrosi:   |                |   |      |
| Acciaio inossidabile:                                  |                |   |      |
| Raggi X:   | No             |   |      |
| Ispezione visiva:                                      | No             |   |      |
| Descrizione processo                                   |                |   |      |
| Conservazione  |                |   |      |

**INFORMAZIONI LEGALI**

| Numerazione internazionale degli ingredienti                          |          |      |
|---|----------|------|
| Tipo  | Numero   | Note |
| Codice CN (EU)  | 15171090 |      |
| 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.