

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 09.03.2018
Codice EAN: 8030141095414**PLATTE MB****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10217275****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

4343

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

Margarina

Margarina a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati e idrogenati rispondente ai parametri richiesti dalla normativa RSPO nell'opzione mass balance (MB).

SENZA LATTOSIO*

Il prodotto è idoneo per persone con intolleranza al lattosio.

INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine:**

Italia

Continente di origine:

Europa

Commenti:

*Lattosio < 0,1%

ISTRUZIONI PER L'USO**Applicazione**

Per pasticceria danese e pasta sfoglia

Applicazione

Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI SENSORIALI**Gusto:**

Tipico, Privo di retrogusto

Odore:

Esente da odori estranei, Tipico

Aspetto visivo:

Emulsione, Tipico

Colore:

Giallo chiaro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Oli vegetali: Girasole, Soia; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Emulsionanti: Lecitine (E 322), Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E 475), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Correttori di acidità: Citrati di sodio (E 331), Acido citrico (E 330); Aromi; Coloranti: Caroteni (E 160a).

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	2.966 kJ	(721 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui saturi:	35,0 g	
di cui MUFA:	19,3 g	
di cui PUFA:	24,5 g	
Carboidrati:	0,2 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,621 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	1,4 g
Sale (NaCl):	499,6 mg
Minerali - Sodio:	248,5 mg
Acqua:	19,1 g

Numero articolo: 10217275	Ultima versione del: 09.03.2018
---------------------------	---------------------------------

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	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	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Nueces	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	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.

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.

Commenti: Lattosio < 0,1%

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

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma	Valore: 100 %	Modello di tracciabilità: Mass balance
----------------------------	----------------------	---

Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rsपो.info.
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00 (former: 4-0393-14-000-00); RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831154

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
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

Numero articolo: 10217275 Ultima versione del: 09.03.2018

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):	36 %	41 - 47 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		34 - 38 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		25 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 23 %		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

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

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,5 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	10 PZ	Strati:	6 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	630 kg	Altezza totale pallet:	120 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE		
Quantità:	5,0000 PCE				
Peso:	24,1 g				
Larghezza:	650 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	404 mm				
Larghezza (esterna):	306 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP		
Quantità:	0,1188 KG				
Larghezza:	50 mm				
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0510 KG				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0200 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0600 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				

Numero articolo: 10217275	Ultima versione del: 09.03.2018
---------------------------	---------------------------------

CONTAMINAZIONE

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

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: 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.