

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Ultima versione del: 09.03.2018
		Codice EAN: 8030141095445
FINNIA PASTRY MB		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10217281
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4346

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	MARGARINA
-------------------------------------	-----------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa
--------------------------	--------	-------------------------------	--------

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Per produzione di 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: Carotenoidi (E 160a).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	2.965 kJ	(721 kcal)	
Grassi:	79,9 g		
di cui saturi:	34,3 g		
di cui MUFA:	19,4 g		
di cui PUFA:	25,0 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):	0,858 g		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	1,4 g
Sale (NaCl):	749,4 mg
Minerali - Sodio:	343,2 mg
Acqua:	18,9 g

Numero articolo: 10217281	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	
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

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.rspo.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: 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
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:	10217281	Ultima versione del:	09.03.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
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

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

Numero articolo:	10217281	Ultima versione del:	09.03.2018
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,3 kg
		Numero di pezzi:	4 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	10 PZ
Peso netto:	700 kg	Peso lordo:	721 kg
		Unità per pallet:	70 PZ
		Altezza totale pallet:	124 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	11 g		
Lunghezza:	410 mm		
Larghezza:	405 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	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):	395 mm		
Larghezza (esterna):	304 mm		
Altezza (esterna):	111 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliiolefine
Quantità:	0,1400 KG		
Peso:	25 kg		
Colore:	Biancastro		
Descrizione:	Colla		
Quantità:	0,0595 KG		
Colore:	Giallastro		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0500 PCE		
Peso:	360 g		
Lunghezza:	800 mm		
Larghezza:	1.200 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,1500 PCE		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		

CONTAMINAZIONE

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

Numero articolo:	10217281	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		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
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.