

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Ultima versione del: 09.03.2018
		Codice EAN: 8030141095452
GLORIA MB		

CODICI MATERIE PRIME	
Numero articolo	
CSM Numero articolo	10217282
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	4347

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	
GLORIA è studiata per la preparazione di creme, impasti e frolle.	

INFORMAZIONI SENSORIALI			
Gusto:	Tipico, Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei, Tipico
Aspetto visivo:	Emulsione, Tipico	Colore:	Giallo chiaro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI	
Grassi vegetali: Palma, Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b); Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Coloranti: Caroteni (E 160a).	

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.960 kJ	(720 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui saturi:	42,8 g	
di cui MUFA:	21,2 g	
di cui PUFA:	14,7 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,198 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI	
Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	1,3 g
Sale (NaCl):	199,8 mg
Minerali - Sodio:	79,3 mg
Acqua:	19,8 g

Numero articolo: 10217282	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.			
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.			

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: 10217282

Ultima versione del: 09.03.2018

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):	26 %	41 - 47 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		24 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		12 - 16 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 11 %		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: 10217282	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:	9 PZ	Unità per pallet: 63 PZ
Peso netto:	630 kg	Peso lordo:	648,9 kg	Altezza totale pallet: 112 cm
Imballaggio primario				
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE	
Quantità:	4,0000 PCE			
Peso:	12,9 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:	Poliolfine	
Quantità:	0,1260 KG			
Peso:	25 kg			
Colore:	Biancastro			
Descrizione:	Colla			
Quantità:	0,0536 KG			
Colore:	Giallastro			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0080 PCE			
Peso:	360 g			
Lunghezza:	800 mm			
Larghezza:	1.200 mm			
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0240 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:	10217282	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.