

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 26.04.2019  
Codice EAN: 8030141095476

**PERFEKT CREMA e CAKE MB****CODICI MATERIE PRIME**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>Numero articolo</b> |                        |
| CSM Numero articolo    | <b>10217297</b>        |
| <b>Azienda</b>         |                        |
| CSM ITALIA S.R.L.      | <b>Codice prodotto</b> |
|                        | 4349                   |

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Denominazione dell'alimento:</b> | 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**

|                          |        |                               |        |
|--------------------------|--------|-------------------------------|--------|
| <b>Paese di origine:</b> | Italia | <b>Continente di origine:</b> | Europa |
|--------------------------|--------|-------------------------------|--------|

**ISTRUZIONI PER L'USO**

|   |
|---|
| <b>Applicazione</b>   |
| PERFEKT CREMA e CAKE è studiata per la preparazione di creme; può essere utilizzata anche per impasti e frolle. |

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

|                        |                     |                |                          |
|------------------------|---------------------|----------------|--------------------------|
| <b>Gusto:</b>          | Privo di retrogusto | <b>Odore:</b>  | Esente da odori estranei |
| <b>Aspetto visivo:</b> | Emulsione           | <b>Colore:</b> | Tipico                   |
| <b>Struttura:</b>      | Tipico              |                |                          |

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

|   |
|---|
| Grassi vegetali: Palma, Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Aromi; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330); Coloranti: Caroteni (E 160a). |
|---|

**VALORI NUTRIZIONALI**

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Per 100 grammi di prodotto</b>              |                     |
| <b>Energia:</b>                                | 2.960 kJ (720 kcal) |
| <b>Grassi:</b>                                 | 80,0 g              |
| di cui saturi:                                 | 42,7 g              |
| di cui moninsaturi:                            | 21,3 g              |
| di cui poliinsaturi:                           | 14,8 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>                        | 0,000 g             |

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| <b>Per 100 grammi di prodotto</b>    |        |
| <b>Grassi di cui trans-insaturi:</b> | 1,3 g  |
| <b>Sale (NaCl):</b>                  | 0,0 mg |
| <b>Minerali - Sodio:</b>             | 0,0 mg |
| <b>Acqua:</b>                        | 20,0 g |

|                  |          |                      |            |
|------------------|----------|----------------------|------------|
| Numero articolo: | 10217297 | Ultima versione del: | 26.04.2019 |
|------------------|----------|----------------------|------------|

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

| Allergene  | Presente |                     |              |
|--|----------|---------------------|--------------|
|  | prodotto | linea di produzione | stabilimento |
| <b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>                    |          |                     |              |
| <b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>                              | No       | No                  | No           |
| <b>Fruento</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Segale</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Orzo</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Avena</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Farro</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Kamut</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Crostacei e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Uova e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Pesce e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Arachidi e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Soia e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>                             | No       | Si                  | Si           |
| <b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Mandorle</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Nocciola</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Nueces</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Anacardium occidentale</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Noci pecan</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Noci brasiliane</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Pistacchi</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Noci Macadamia/Queensland</b>   | No       | No                  | No           |
| <b>Sedano e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Senape e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Sesamo e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b> | 0 PPM *  | No                  | No           |
| <b>Lupino e prodotti derivati</b>  | No       | No                  | No           |
| <b>Molluschi e prodotti derivati</b>   | 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.

**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.org](http://www.rspo.org).  
RSPO Member ID: 4-0764-16-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831154

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

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

La dichiarazione di idoneità per Vegetariani/Vegani si basa sulla lista ingredienti e non prende in considerazione le possibili cross contaminazioni derivanti dal processo produttivo.

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

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

|                  |          |                      |            |
|------------------|----------|----------------------|------------|
| Numero articolo: | 10217297 | Ultima versione del: | 26.04.2019 |
|------------------|----------|----------------------|------------|

**INFORMAZIONI FISICHE:**

|                                   | Target | Intervallo | Valore tipico | Metodo / Note  |
|-----------------------------------|--------|------------|---------------|----------------|
| <b>Contenuto di grassi solidi</b> |        |            |               |                |
| 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 4833-1    |
| 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: | 166 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                                |

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

|                               |                   |             |                  |                        |        |
|-------------------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------------|--------|
| <b>Unità di distribuzione</b> |                   |             |                  |                        |        |
| Peso netto:                   | 10 kg             | Peso lordo: | 10,3 kg          | Numero di pezzi:       | 4 PZ   |
| <b>Pallet</b>                 |                   |             |                  |                        |        |
| 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 |
| <b>Imballaggio primario</b>   |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Pellicola         | Materiale:  | HDPE             |                        |        |
| Quantità:                     | 4,000 PCE         |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 11 g              |             |                  |                        |        |
| Lunghezza:                    | 410 mm            |             |                  |                        |        |
| Larghezza:                    | 405 mm            |             |                  |                        |        |
| <b>Imballaggio secondario</b> |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Scatola           | Materiale:  | Cartone ondulato |                        |        |
| Quantità:                     | 1,000 PCE         |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 239 g             |             |                  |                        |        |
| Colore:                       | Bianco            |             |                  |                        |        |
| Lunghezza (esterna):          | 395 mm            |             |                  |                        |        |
| Larghezza (esterna):          | 300 mm            |             |                  |                        |        |
| Altezza (esterna):            | 111 mm            |             |                  |                        |        |
| <b>Imballaggio terziario</b>  |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Colla             | Materiale:  | Poliiolefine     |                        |        |
| Quantità:                     | 0,1260 KG         |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 25 kg             |             |                  |                        |        |
| Colore:                       | Biancastro        |             |                  |                        |        |
| <hr/>                         |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Colla             |             |                  |                        |        |
| Quantità:                     | 0,0536 KG         |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 500 g             |             |                  |                        |        |
| <hr/>                         |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Foglio            | Materiale:  | Cartone ondulato |                        |        |
| Quantità:                     | 1,0080 PCE        |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 360 g             |             |                  |                        |        |
| Lunghezza:                    | 800 mm            |             |                  |                        |        |
| Larghezza:                    | 1.200 mm          |             |                  |                        |        |
| <hr/>                         |                   |             |                  |                        |        |
| Descrizione:                  | Etichetta         | Materiale:  | Carta            |                        |        |
| Quantità:                     | 3,0240 PCE        |             |                  |                        |        |
| Peso:                         | 2,85 g            |             |                  |                        |        |
| Colore:                       | Bianco            |             |                  |                        |        |
| Larghezza:                    | 130 mm            |             |                  |                        |        |
| Altezza:                      | 210 mm            |             |                  |                        |        |

|                  |          |                      |            |
|------------------|----------|----------------------|------------|
| Numero articolo: | 10217297 | Ultima versione del: | 26.04.2019 |
|------------------|----------|----------------------|------------|

**CONTAMINAZIONE**

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

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

|   |  |                             |      |
|---|--|-----------------------------|------|
| <b>Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico</b> |  |                             |      |
| Sicurezza alimentare / HACCP:                                 | Acidificazione, Pastorizzazione                    |                             |      |
| Commenti:   | Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa) |                             |      |
| <b>Rischi fisici - sistema di controllo specifico</b>         |  |                             |      |
|   | Presente   | Maglia                      | Note |
| Setacci:  | No   |                             |      |
| Filtri:   | Si   |                             |      |
| 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   |                             |      |
| <b>Descrizione processo</b>                                   |  |                             |      |
| Acidificazione  |  |                             |      |
| <b>Descrizione processo</b>                                   |  |                             |      |
| Pastorizzazione   |  |                             |      |
| Commenti:   | Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa) |                             |      |

**INFORMAZIONI LEGALI**

|   |          |      |
|---|----------|------|
| <b>Numerazione internazionale degli ingredienti</b>                   |          |      |
| 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.