

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 22.02.2018
Codice EAN: 8030141096053

PLATTE GREEN MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10223467
Azienda	
CSM ITALIA S.R.L.	Codice prodotto 4332

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

SENZA LATTOSIO*
Il prodotto è idoneo per persone con intolleranza al lattosio.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
Commenti:	*Lattosio < 0,1%		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Destinato ad usi professionali.
PLATTE GREEN MB è idonea per la preparazione di croissant e lievitate sfogliate

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	2.000 g		Metodo interno	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Tipico	Odore:	Tipico, Caratteristiche
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

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

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Energia:	2.968 kJ (722 kcal)
Grassi:	80,0 g
di cui saturi:	39,5 g
di cui MUFA:	25,7 g
di cui PUFA:	14,4 g
Carboidrati:	0,3 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	0,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,713 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui TFA:	0,5 g
Sale (NaCl):	599,5 mg
Minerali - Sodio:	285,1 mg
Acqua:	19,0 g

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: 10223467

Ultima versione del: 22.02.2018

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		49 - 55 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		33 - 37 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		17 - 22 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		16 %		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: 10223467 Ultima versione del: 22.02.2018

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,35 kg
		Numero di pezzi:	5 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	10 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	642,5 kg
		Unità per pallet:	60 PZ
		Altezza totale pallet:	129 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE
Quantità:	5,0000 PCE		
Peso:	24,1 g		
Larghezza:	650 mm		
Codifica			
		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			
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Nome:	Si	Codice materiale:	Si
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		
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0200 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 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: 10223467	Ultima versione del: 22.02.2018
---------------------------	---------------------------------

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: Ferrosi:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		

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.