

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 20.06.2024

ATTIVA C

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10239160**

Altro

Codice EAN 8030141097074
Codice CN (EU) 1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Margarina per l'industria alimentare

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MARGARINA

Destinata all'industria alimentare

ATTIVA C è prodotta con oli e grassi vegetali anche idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia, girasole e palma.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Italia Continente di origine: Europa (UE)

Commenti: La concentrazione di lattosio sul prodotto finito è < 0,1%: il prodotto è adatto al consumo da parte di soggetti intolleranti al lattosio secondo le indicazioni del Ministero della Salute Italiano

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

ATTIVA C è studiata per la preparazione di pasta frolla, paste lievitate e sfogliate.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Privo di retrogusto Odore: Esente da odori estranei
Aspetto visivo: Emulsione Colore: Leggermente giallo
Struttura: Plastica

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grasso vegetale: Palma; Acqua; Olio vegetale: Girasole, Soia, in proporzione variabile; Grasso vegetale totalmente idrogenato: Palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; Sale; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Aromi; Correttori di acidità: Acido citrico; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.960 kJ	(720 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	45,2 g	
di cui moninsaturi:	23,3 g	
di cui poliinsaturi:	10,1 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,248 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	1,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	1,3 g
Sale (NaCl):	251,6 mg
Minerali - Sodio:	99,1 mg
Acqua:	19,8 g

ATTIVA C

Numero articolo: 10239160 Ultima versione del: 20.06.2024

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
Frumento khorasan	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	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Noci	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, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

Commenti: Adatto a persone con intolleranza al lattosio: Si
Senza lattosio. In base al livello nazionale (italiano): latte e prodotti derivati con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100g

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 C 35 1976 - UNI 22014:1992, Valore dopo produzione

ATTIVA C

Numero articolo: 10239160 Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		49 - 65 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		33 - 45 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		17 - 26 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 17 %		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 21528
Muffe:	/ g	100				ISO 21527
Lieviti:	/ g	100				ISO 21527

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	14 - 16 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

ATTIVA C

Numero articolo: 10239160	Ultima versione del: 20.06.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	20 kg	Peso lordo:	20,38 kg
		Numero di pezzi:	8 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	840 kg	Peso lordo:	878 kg
		Unità per pallet:	42 PZ
		Altezza totale pallet:	138 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE
Quantità:	8,0000 PC		
Peso:	11 g		
Lunghezza:	410 mm		
Larghezza:	405 mm		
Codifica			
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP
Quantità:	0,0011 KG		
Larghezza:	50 mm		
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliiolefine
Quantità:	0,0021 KG		
Peso:	25 kg		
Colore:	Biancastro		
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	270 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza (esterna):	396 mm		
Larghezza (esterna):	300 mm		
Altezza (esterna):	208 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Sì
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Colla		
Quantità:	0,0231 KG		
Peso:	500 g		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	354 g		
Superficie:	0,96 m2		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0000 PC		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PC		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Codifica			
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì
		Codice lotto:	LAGGG
		Codice materiale:	Sì

ATTIVA C

Numero articolo: 10239160 Ultima versione del: 20.06.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP: Acidificazione, Pastorizzazione

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli: Ferrosi:	No	Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		

Descrizione processo

Acidificazione

Descrizione processo

Pastorizzazione

Commenti: Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1517109010	

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 garantisco 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.

Ultima versione del: 20.06.2024
Modifica: Informazioni Chimiche