

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 20.06.2024

CROSS PATISSIER MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10217276**

Altro

Codice EAN 8030141095421
Codice CN (EU) 1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Margarina ad uso professionale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

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

Destinato ad usi professionali.
Per pasticceria danese e pasta sfoglia

INFORMAZIONI SENSORIALI

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Oli vegetali: Girasole, Soia, in proporzione variabile; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: Palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; Emulsionanti: Lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri poligliceridi degli acidi grassi; LATTE scremato in polvere; Sale; Correttori di acidità: Acido citrico; Aromi; Conservanti: Sorbato di potassio; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.971 kJ	(723 kcal)
Grassi:	79,9 g	
di cui acidi grassi saturi:	35,0 g	
di cui moninsaturi:	19,2 g	
di cui poliinsaturi:	24,7 g	
Carboidrati:	0,4 g	
di cui zuccheri:	0,4 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,7489 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	1,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	1,4 g
Colesterolo:	9,9 ppm
Sale (NaCl):	749,4 mg
Minerali - Sodio:	299,6 mg
Acqua:	18,4 g

CROSS PATISSIER MB

Numero articolo: 10217276 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)	Sì	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: -.

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.

SOSTENIBILITÀ

Tipo: Olio di palma Modello di tracciabilità: Mass balance

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:	No		
Adatto a vegani	No		
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 0,1g 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

CROSS PATISSIER MB

Numero articolo: 10217276

Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		41 - 47 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		34 - 38 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		25 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 23 %		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:	15 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

CROSS PATISSIER MB

Numero articolo: 10217276 Ultima versione del: 20.06.2024

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,38 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	6 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	60 PZ
Peso netto:	600 kg	Peso lordo:	645 kg	Altezza totale pallet:	120 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola		Materiale:	Alluminio, Carta, PE	
Quantità:	5,0000 PC				
Peso:	24,1 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	480 mm				
Larghezza:	650 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	404 mm				
Larghezza (esterna):	306 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Descrizione:	Nastro adesivo		Materiale:	BOPP	
Quantità:	0,0022 KG				
Larghezza:	50 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet		Materiale:	Legno	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	354 g				
Superficie:	0,96 m2				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0270 KG				
Peso:	500 g				
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	3,0000 PC				
Peso:	3,25 g				
Larghezza:	148 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì

CONTAMINAZIONE

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

CROSS PATISSIER MB

Numero articolo: 10217276 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: Ferosi:	No	Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
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 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.

Ultima versione del: 20.06.2024
Modifica: Informazioni Chimiche