

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**CSM Ingredients**  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 20.06.2024

### FINNIA PASTRY MB

#### CODICI MATERIE PRIME

##### Numero articolo

CSM Numero articolo **10217281**

##### Altro

Codice EAN 8030141095445  
Codice CN (EU) 1517109010

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: MARGARINA DESTINATA ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE

#### 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

<b>Paese di origine:</b>	Italia	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
<b>Commenti:</b>	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

Per produzione di pasta sfoglia

##### Applicazione

Destinato ad usi professionali.

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

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

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Olio vegetale: Girasole, Soia, in proporzione variabile; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: Palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; Emulsionanti: Lecitine, Esteri poliglicerici degli acidi grassi, Mono - edigliceridi degli acidi grassi; Sale; Correttori di acidità: Citrati di sodio, Acido citrico; Aroma; Coloranti: Caroteni.

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

<b>Energia:</b>	2.965 kJ	(721 kcal)
<b>Grassi:</b>	79,9 g	
di cui acidi grassi saturi:	34,3 g	
di cui moninsaturi:	19,4 g	
di cui poliinsaturi:	25,0 g	
<b>Carboidrati:</b>	0,2 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,0 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,858 g	

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

##### Per 100 grammi di prodotto

<b>Grassi di cui trans-insaturi:</b>	1,4 g
<b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:</b>	0,0 g
<b>Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:</b>	1,4 g
<b>Sale (NaCl):</b>	749,4 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	343,2 mg
<b>Acqua:</b>	18,9 g

# FINNIA PASTRY MB

Numero articolo: 10217281      Ultima versione del: 20.06.2024

## 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
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
<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	Sì	Sì
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	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
<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, 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:	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: Sì  
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
<b>Grassi</b>				
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

# FINNIA PASTRY MB

Numero articolo: 10217281

Ultima versione del: 20.06.2024

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		40 - 46 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		33 - 37 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		24 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 22 %		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

<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:	10 - 15 °C

# FINNIA PASTRY MB

Numero articolo: 10217281	Ultima versione del: 20.06.2024
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
<b>Peso netto:</b>	10 kg	<b>Peso lordo:</b>	10,3 kg	<b>Numero di pezzi:</b>	4 PZ
Pallet					
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800				
<b>Unità per strato:</b>	7 PZ	<b>Strati:</b>	10 PZ	<b>Unità per pallet:</b>	70 PZ
<b>Peso netto:</b>	700 kg	<b>Peso lordo:</b>	743 kg	<b>Altezza totale pallet:</b>	124 cm
Imballaggio primario					
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	HDPE		
<b>Quantità:</b>	4,0000 PC				
<b>Peso:</b>	11 g				
<b>Lunghezza:</b>	410 mm				
<b>Larghezza:</b>	405 mm				
<b>Codifica</b>		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
Imballaggio secondario					
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	239 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Lunghezza (esterna):</b>	395 mm				
<b>Larghezza (esterna):</b>	300 mm				
<b>Altezza (esterna):</b>	111 mm				
<b>Descrizione:</b>	Colla	<b>Materiale:</b>	Poliiolefine		
<b>Quantità:</b>	0,0020 KG				
<b>Peso:</b>	25 kg				
<b>Colore:</b>	Biancastro				
<b>Codifica</b>		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Si	<b>Codice materiale:</b>	Si
<b>EAN:</b>	Sì				
Imballaggio terziario					
<b>Descrizione:</b>	Colla				
<b>Quantità:</b>	0,0315 KG				
<b>Peso:</b>	500 g				
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	354 g				
<b>Superficie:</b>	0,96 m2				
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm				
<b>Larghezza:</b>	800 mm				
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta		
<b>Quantità:</b>	3,0000 PC				
<b>Peso:</b>	2,85 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Larghezza:</b>	130 mm				
<b>Altezza:</b>	210 mm				
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	25.000 g				
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm				
<b>Larghezza:</b>	800 mm				
<b>Altezza:</b>	144 mm				
<b>Codifica</b>		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Si	<b>Codice materiale:</b>	Si
<b>EAN:</b>	Sì				

## CONTAMINAZIONE

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

# FINNIA PASTRY MB

Numero articolo: 10217281      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: 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 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