

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 17.01.2024

FRYOL

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10129277**

Altro

Codice EAN 8030141004171
Codice ITF 14 18436039278001
Codice CN (EU) 1511909900

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: OLIO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRYOL è studiato per friggiture professionali di elevata qualità e per la preparazione di creme spalmabili.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Frittura
Destinato ad usi professionali.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Privo di retrogusto
Aspetto visivo: Liquido
Struttura: Liquido
Odore: Esente da odori estranei
Colore: Giallo

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Olio vegetale: Palma.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	3.700 kJ	(900 kca)
Grassi:	100,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	40,8 g	
di cui moninsaturi:	46,3 g	
di cui poliinsaturi:	12,7 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
di cui alcol polivalente:	0,0 g	
di cui amido:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,0000 g	

FRYOL

Numero articolo: 10129277 Ultima versione del: 17.01.2024

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,5 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,5 g
Colesterolo:	0,0 ppm
Carboidrati di cui saccarosio:	0,0 g
Carboidrati di cui lattosio:	0,0 g
Carboidrati di cui destrosio:	0,0 g
Fibre di cui fibre solubili:	0,0 g
Fibre di cui fibre insolubili:	0,0 g
Proteine di cui glutine:	0,0 g
Proteine di cui proteine del latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine del siero di latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine della soia:	0,0 g
Proteine di cui caseina:	0,0 g
Proteine di cui proteine animali:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,0 mg
Sale (KCl):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	0,0 mg
Sostanza minerale (ceneri):	0,0 mg
Alcol:	0,0 g
Acidi organici:	0,0 g
Acqua:	0,0 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
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: -.

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.

FRYOL

Numero articolo: 10129277 Ultima versione del: 17.01.2024

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Halal:	Si - certificato	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Si
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	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 evitarle le cross contaminazioni.

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 99,9 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 1 %		NGD-C74-1989, sul blend
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 2 meq O2/kg	meq O2/kg	NGD C 35 1976 - UNI 22014:1992, Valore dopo produzione, alla consegna.
Valori				
Numero di iodio:		60 - 70		AOCS Cd 1-25

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Valori				
Punto di fumo:		> 220 °C		
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		< 5 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		< 2 %		NGD-Db 10-1989
Altro				
Densità::		914 g/l		Calcolato

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:	370 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	20 °C

FRYOL

Numero articolo: 10129277	Ultima versione del: 17.01.2024
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	22,85 kg	Peso lordo:	24,425 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	11 PZ	Strati:	2 PZ	Unità per pallet:	22 PZ
Peso netto:	502,7 kg	Peso lordo:	558,85 kg	Altezza totale pallet:	112 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Latta	Materiale:	Latta		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	1.501 g				
Altezza:	465 mm				
Diametro parte superiore:	304 mm				
Diametro parte inferiore:	275,4 mm				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì		
Imballaggio secondario					
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:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	266 g				
Superficie:	0,81 m2				
Lunghezza:	1.150 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,2750 KG				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
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

FRYOL

Numero articolo: 10129277 Ultima versione del: 17.01.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP: Pastorizzazione
Commenti: Anidro

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

Pastorizzazione
Commenti: Anidro

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1511909900	

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: 17.01.2024
Modifica: Informazioni Chimiche