

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 20.06.2024
HOMILLINA CROISSANT		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10130459
Altro	
Codice EAN	8030141090082
Codice CN (EU)	1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	MARGARINA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
------------------------------	--------------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MARGARINA Destinata per l'industria alimentare.
HOMILLINA CROISSANT è prodotta con oli e grassi vegetali. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: girasole, soia 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

Consiglio generale
Il prodotto fornisce migliori prestazioni quando lavorato a 18°C - 20°C
Applicazione
HOMILLINA CROISSANT è studiata per la preparazione di croissants e paste lievitate 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; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine; Sale; Correttori di acidità: Acido citrico, Citrati di sodio; Aromi; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.963 kJ	(721 kcal)
Grassi:	79,9 g	
di cui acidi grassi saturi:	41,5 g	
di cui moninsaturi:	24,9 g	
di cui poliinsaturi:	12,9 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,615 g	

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
Sale (NaCl):	499,6 mg
Minerali - Sodio:	245,9 mg
Acqua:	19,1 g

HOMILLINA CROISSANT

Numero articolo:10130459Ultima 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:	Sì
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 0,1g per 100g		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
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

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		51 - 60 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		34 - 44 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		18 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 22 %		NGD-Db 10-1989

HOMILLINA CROISSANT

Numero articolo:10130459Ultima versione del:20.06.2024

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:	10 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

HOMILLINA CROISSANT

Numero articolo:	10130459	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:	HDPE		
Quantità:	5,0000 PC				
Peso:	20,5 g				
Lunghezza:	480 mm				
Larghezza:	650 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP		
Quantità:	0,0022 KG				
Larghezza:	50 mm				
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				
Codifica					
Nome:	Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
EAN:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0270 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	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

HOMILLINA CROISSANT

Numero articolo:	10130459	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			
Setacci:	Presente No	Maglia	Note
Filtri:	Si		
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