



# HOMILLINA P

Numero articolo: 10130460

Ultima versione del:

27.06.2024

## 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
Colesterolo:	2,6 ppm
Sale (NaCl):	399,4 mg
Minerali - Sodio:	228,2 mg
Acqua:	19,1 g

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
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: 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

# HOMILLINA P

Numero articolo: 10130460

Ultima versione del: 27.06.2024

## 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

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		52 - 68 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		36 - 49 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		18 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 20 %		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:	10 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

# HOMILLINA P

Numero articolo: 10130460	Ultima versione del: 27.06.2024
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
<b>Peso netto:</b>	20 kg	<b>Peso lordo:</b>	20,48 kg	<b>Numero di pezzi:</b>	8 PZ
Pallet					
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800				
<b>Unità per strato:</b>	7 PZ	<b>Strati:</b>	5 PZ	<b>Unità per pallet:</b>	35 PZ
<b>Peso netto:</b>	700 kg	<b>Peso lordo:</b>	739 kg	<b>Altezza totale pallet:</b>	118 cm
Imballaggio primario					
<b>Descrizione:</b>	Pellicola	<b>Materiale:</b>	HDPE		
<b>Quantità:</b>	8,0000 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>	270 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Lunghezza (esterna):</b>	396 mm				
<b>Larghezza (esterna):</b>	300 mm				
<b>Altezza (esterna):</b>	208 mm				
<b>Descrizione:</b>	Colla	<b>Materiale:</b>	Poliiolefine		
<b>Quantità:</b>	0,0021 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>	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>	Colla				
<b>Quantità:</b>	0,0193 KG				
<b>Peso:</b>	500 g				
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta		
<b>Quantità:</b>	3,0000 PC				
<b>Peso:</b>	3,25 g				
<b>Larghezza:</b>	148 mm				
<b>Altezza:</b>	210 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

# HOMILLINA P

Numero articolo: 10130460      Ultima versione del: 27.06.2024

## 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: 27.06.2024  
Modifica: