

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultima versione del: 02.02.2016
Codice EAN: 8030141095551

PRIMA NATURA SFOGLIA MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10219496
Azienda	
CSM ITALIA S.R.L.	Codice prodotto 1095

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento:	MARGARINA
-------------------------------------	-----------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MARGARINA a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati.
PRIMA NATURA SFOGLIA è idonea per la preparazione di paste lievitate sfogliate

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (CE)
--------------------------	--------	-------------------------------	-------------

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale
Il prodotto fornisce migliori prestazioni quando lavorata a 20 ° C

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Caratteristiche, Privo di retrogusto, Tipico	Odore:	Tipico, Caratteristiche
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

FORMULAZIONE

Ingrediente	Numero E	Origine	Paese di origine <i>Abbreviazioni secondo ISO 3166</i>
Grasso vegetale			
Palma		Palma	BR/CI/CO/CR/EC/GT/HN/ID/MY/PA/PE/Africa/Sudamerica/TH
Acqua			
Olio vegetale			
Girasole		Girasole	AR/AT/BG/CS/CZ/DE/ES/FR/HR/HU/IT/MD/PL/RO/RU/SK/UA/UY/ZA
Palma		Palma	MY
Sale		Minerale	AT/BE/DK/NL
Emulsionanti			
Lecitine (E 322)	E 322	Girasole	AR/BR/ES/HU/RU/UA/BG/NL
Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)	E 471	Palma	MY/Asia sud orientale
Correttori di acidità			
Acido citrico (E 330)	E 330	Mais	CN
Citrati di sodio (E 331)	E 331	Mais	CN/Europa/IL
Aroma naturale			ES

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

INGREDIENTI: grassi vegetali: palma; acqua; oli vegetali: girasole, palma; sale; emulsionanti: lecitine (E 322), mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); correttori di acidità: acido citrico (E 330), citrati di sodio (E 331); aromi naturali.

Numero articolo: 10219496

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	2.971 kJ	(723 kcal)
Grassi:	80,0 g	
dei quali SAFA:	39,9 g	
dei quali MUFA:	26,7 g	
dei quali PUFA:	13,0 g	
Carboidrati:	0,3 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,876 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi dei quali TFA:	0,5 g
Sale (NaCl):	699,4 mg
Minerali - Sodio:	350,3 mg

Numero articolo: 10219496

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
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
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, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.			
Allergeni secondo LEDA			
Glutine	No	No	No
Frumento	No		
Segale	No		
Orzo	No		
Avena	No		
Farro	No		
Kamut	No		
Crostacei	No	No	No
Uovo	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Mandorle	No		
Nocciola	No		
Noce	No		
Anacardium occidentale	No		
Noci pecan	No		
Noci brasiliane	No		
Pistacchi	No		
Noci Macadamia/Queensland	No		
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Sesamo	No	No	No
Solfito	0 PPM	No	No
Lupino	No	No	No
Molluschi	No	No	No
Lattosio	No		
Cacao	No		
Glutammato (E 620 - E 625)	No		
Carne di pollo	No		
Coriandolo	No		
Mais	Sì		
Legumi	No		
Carne di manzo	No		
Carne di maiale	No		
Carota	No		

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

 Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rspo.info.
 RSPO Member ID: 4-0393-14-000-00 RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCCS-831154

Tipo:	Olio di palma	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	Mass balance
--------------	---------------	----------------	-------	----------------------------------	--------------

Numero articolo: 10219496

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	No	Adatto a dieta per celiaci:	Sì
Halal:	No	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Approvato da FDA:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,20 %		NGD-C-10-1976
Numero di perossidi:		1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		49 - 55 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		32 - 37 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		16 - 21 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 15 %		NGD-Db 10-1989

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1.000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	161 Giorni
Temperatura di conservazione:	10 - 15 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

Numero articolo: 10219496

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	20 kg	Peso lordo:	20,4 kg
		Numero di pezzi:	8 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	840 kg	Peso lordo:	878 kg
		Unità per pallet:	42 PZ
		Altezza totale pallet:	141 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE
Lunghezza:	410 mm		
Larghezza:	405 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Peso:	290 g		
Lunghezza (esterna):	394 mm		
Larghezza (esterna):	299 mm		
Altezza (esterna):	210 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP
Larghezza:	50 mm		
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliolefine
Peso:	25 kg		
Descrizione:	Colla	Materiale:	Cartone ondulato
Peso:	360 g		
Lunghezza:	800 mm		
Larghezza:	1.200 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Peso:	2,85 g		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente No	Maglia	Note
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:			
Ispezione visiva:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

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