

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| CSM<br>www.csmglobal.com |  | Ultima versione del: 26.09.2012<br>Sostituisce la versione del: 11.05.2012<br><br>Codice EAN: 8030141000227 |
|--------------------------|---|---|

### PALMA P

| RAGGRUPPAMENTO MATERIE PRIME |      |          |                   |
|------------------------------|------|----------|-------------------|
| Codice locale:               | 1731 | Azienda: | CSM ITALIA S.R.L. |

| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO  |
|---|
| <b>MARGARINA</b><br>Destinata all'industria alimentare<br><br>PALMA P è studiata per la preparazione di impasti, paste lievitate e montate. È prodotta con oli e grassi vegetali, in parte idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia, girasole e palma. |

| INFORMAZIONI SENSORIALI  |
|--|
| <b>Gusto:</b> Tipico, Privo di retrogusto<br><br><b>Colore:</b> Bianco |

| DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI  |
|--|
| Oli e grassi vegetali; Acqua; Grassi vegetali idrogenati; Correttori di acidità: Citrato trisodico (E331 (iii)), Acido citrico (E330); Emulsionanti: Esteri poliglicerici degli acidi grassi (E475), Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); Sale; Aromi. |

| VALORI NUTRIZIONALI                            |        |
|--|--------|
| PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO                     |        |
| Valore energetico (kJ)                         | 2.971  |
| Valore energetico (kcal)                       | 721    |
| Proteine totali:                               | 0,0 g  |
| Carboidrati totali:                            | 0,0 g  |
| di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi): | 0,0 g  |
| Grassi totali:                                 | 80,0 g |
| dei quali MUFA:                                | 19,4 g |
| dei quali PUFA:                                | 24,7 g |
| dei quali SAFA:                                | 34,5 g |
| dei quali TFA:                                 | 1,3 g  |
| Totale fibre alimentari:                       | 0,0 g  |
| Sodio:   | 0,2 g  |
| Sale (NaCl):                                   | 0,3 g  |

| INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI  |                     |                           |  |
|---|---------------------|---------------------------|--|
| ALLERGENE   | PRESENTE            |                           |  |
| Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)              | Nella materia prima | Nella linea di produzione |  |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati                        | No                  | No                        |  |
| Crostacei e prodotti derivati   | No                  | No                        |  |
| Uova e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Pesce e prodotti derivati   | No                  | No                        |  |
| Arachidi e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Soia e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)                       | No                  | Si                        |  |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                                   | No                  | No                        |  |
| Sedano e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Senape e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Sesamo e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l | No                  | No                        |  |
| Molluschi e prodotti derivati   | No                  | No                        |  |
| Lupino e prodotti derivati  | No                  | No                        |  |

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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| CSM<br>www.csmglobal.com |  | Ultima versione del: 26.09.2012<br>Sostituisce la versione del: 11.05.2012<br><br>Codice EAN: 8030141000227 |
|--------------------------|---|---|

### PALMA P

| INFORMAZIONI CHIMICHE |              |                          |  |
|-----------------------|--------------|--------------------------|--|
| GRASSI                | Intervallo   | Metodo / Note            |  |
| Tfa:                  | < 2 %        | NGD-C74-1989, sul blend  |  |
| Acidi grassi liberi   | < 0,2 %      | NGD-C-10-1976, sul blend |  |
| Numero dei perossidi  | < 1,5 meq/kg | NGD-Db6-91               |  |

| INFORMAZIONI FISICHE:      |            |                |  |
|----------------------------|------------|----------------|--|
| CONTENUTO DI GRASSI SOLIDI | Intervallo | Metodo / Note  |  |
| 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      |
| Enterobacteriaceae           | / g | 10    |   |   |        | ISO 7402      |
| Muffe                        | / g | 100   |   |   |        | ISO 7954      |
| Lieviti                      | / g | 100   |   |   |        | ISO 7954      |

| INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Termine Minimo di Conservazione            | 161 Giorni                            |
| Temperatura di conservazione:              | < 20 °C                               |
| Consigli per la conservazione:             | Conservare in luogo fresco e asciutto |
| Temperatura di trasporto:                  | < 15 °C                               |

| INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO |         |         |            |                        |        |
|-------------------------------|---------|---------|------------|------------------------|--------|
| UNITÀ DI DISTRIBUZIONE        |         |         |            |                        |        |
| Peso netto:                   | 20 kg   |         |            | Numero di pezzi:       | 8 PZ   |
| PALLET                        |         |         |            |                        |        |
| Unità per strato:             | 7 PZ    | Strati: | 6          | Unità per pallet:      | 42 PZ  |
| Peso netto:                   | 840 kg  |         |            | Altezza totale pallet: | 141 cm |
| Imballaggio primario          |         |         |            |                        |        |
|                               |         |         | Materiale: | HDPE                   |        |
| Imballaggio secondario        |         |         |            |                        |        |
| Descrizione:                  | Cartone |         |            |                        |        |

| CONTAMINANTI    |                 |                |  |
|-----------------|-----------------|----------------|--|
| Metalli pesanti | Valore massimo: | Metodo / Note  |  |
| Pb              | 0,1 mg/kg       | AOCS Ca 18c 91 |  |

| INFORMAZIONI LEGALI   |           |
|---|-----------|
| Dichiarazione del prodotto:   | MARGARINA |
| 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 |