

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM  
www.csmbaking.com



Ultima versione del:	20.02.2014 (L)
Sostituisce la versione del:	
Codice EAN:	8030141093434

## PREMIER EVOLUTION PLATTE

### CODICI MATERIE PRIME

<b>Azienda</b>	<b>Codice locale</b>
CSM ITALIA S.R.L.	4204

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: MARGARINA

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PREMIERE EVOLUTION PLATTE è studiata per la preparazione di pasta sfoglia e paste sfoglie lievitate. È prodotta con oli e grassi vegetali in parte frazionati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia e\o girasole e\o palma e\o cocco.

### INFORMAZIONI SENSORIALI

**Gusto:** Tipico, Privo di retrogusto      **Colore:** Bianco, Giallo chiaro

### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Ingredienti:** grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; correttori di acidità: citrati di sodio (E 331), acido citrico (E 330); emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); aromi; Coloranti: caroteni (E 160a).

### VALORI NUTRIZIONALI

#### Per 100 grammi di prodotto

Energia (KJ)	2795
Energia (Kcal)	721
<b>Grassi:</b>	80,0 g
dei quali SAFA:	46,1 g
dei quali MUFA:	24,6 g
dei quali PUFA:	9,0 g
<b>Carboidrati:</b>	0,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g
<b>Fibre:</b>	0,0 g
<b>Proteine:</b>	0,0 g
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,129 g

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

#### Per 100 grammi di prodotto

<b>Grassi dei quali TFA:</b>	0,4 g
<b>Sale (NaCl):</b>	0,0 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	51,5 mg

### 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
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	Si	Si
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
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No

**Può contenere allergeni**  
Può contenere tracce di: **Latte / Lattosio.**



# PREMIER EVOLUTION PLATTE

Codice EAN: 8030141093434

## INFORMAZIONI OGM

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

## INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 1 %		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-Db6-91

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		57 - 63 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		39 - 43 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		21 - 25 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 18 %		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

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	161 Giorni
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

## CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Metalli pesanti</b>				
Pb		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

## 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