

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com



Ultima versione del: 15.03.2014 (L)
Sostituisce la versione del:
Codice EAN: 8030141090990

TECHNIK CREMA

CODICI MATERIE PRIME

Azienda	Codice locale
CSM ITALIA S.R.L.	4290

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Denominazione dell'alimento: **MARGARINA**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TECHNIK CREME-IMPASTI è studiata per la preparazione di 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: girasole palma e cocco.

INFORMAZIONI SENSORIALI

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti: grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); sale; aromi; correttori di acidità: acido citrico (E 330).

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia (KJ)	2.964
Energia (Kcal)	720
Grassi:	80,0 g
dei quali SAFA:	42,6 g
dei quali MUFA:	24,1 g
dei quali PUFA:	12,1 g
Carboidrati:	0,0 g
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	0,0 g
Sale (Na x 2,5):	0,100 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi dei quali TFA:	1,2 g
Sale (NaCl):	100,4 mg
Minerali - Sodio:	39,9 mg

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	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.			

Codice EAN: 8030141090990

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
Grassi				
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-Db6-91

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		47 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		29 - 33 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		14 - 18 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 11 %		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:	161 Giorni
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	20 kg	Numero di pezzi:	8 PZ
Commenti:	8 x 2,5kg		
Pallet			
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	840 kg	Unità per pallet:	42 PZ
		Altezza totale pallet:	141 cm

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
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