# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM
www.csmbaking.com

| | |
|---|---|
| **Ultima versione del:** | 15.03.2014 |
| **Sostituisce la versione del:** | 05.10.2011 |
| **Codice EAN:** | 8030141000135 |

# NOBLESSE

## CODICI MATERIE PRIME

| Azienda | Codice locale |
|---|---|
| CSM ITALIA S.R.L. | **1784** |

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

**Denominazione dell'alimento:** MARGARINA

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**MARGARINA**
Destinata all'industria alimentare

**NOBLESSE** è idonea per qualsiasi tipo di applicazione e utilizzo. Margarina a base di oli e grassi vegetali, in parte frazionati, idrogenati e interesterificati. 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:** Giallo chiaro

## DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Ingredienti:** grassi vegetali: palma, cocco; acqua; olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; **latte** scremato in polvere; aromi; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); correttori di acidità: acido citrico (E 330); conservanti: sorbato di potassio (E 202); coloranti: caroteni (E 160a).

## VALORI NUTRIZIONALI

| Per 100 grammi di prodotto | |
|---|---|
| **Energia (KJ)** | 2.972 |
| **Energia (Kcal)** | 722 |
| **Grassi:** | 80,0 g |
| **dei quali SAFA:** | 43,2 g |
| **dei quali MUFA:** | 22,9 g |
| **dei quali PUFA:** | 12,6 g |
| **Carboidrati:** | 0,2 g |
| **di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):** | 0,2 g |
| **Fibre:** | 0,0 g |
| **Proteine:** | 0,2 g |
| **Sale (Na x 2,5):** | 6,122 mg |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

| Per 100 grammi di prodotto | |
|---|---|
| **Grassi dei quali TFA:** | 1,2 g |
| **Sale (NaCl):** | 0,0 mg |
| **Minerali - Sodio:** | 2,4 mg |

# NOBLESSE

**Codice EAN:** 8030141000135

## 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) | Si | 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: -. | | | |

## 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):** | | 43 - 49 % | | NGD-Db 10-1989 |
| **Solidi a 20 °C (N20):** | | 23 - 27 % | | NGD-Db 10-1989 |
| **Solidi a 30 °C (N30):** | | 11 - 15 % | | NGD-Db 10-1989 |
| **Solidi a 35 °C (N35):** | | < 9 % | | 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
**Consigli per la conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto
**Commenti:** non oltre 20°C

**Condizioni di trasporto**

**Temperatura di trasporto:** < 15 °C

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

**Unità di distribuzione**

**Peso netto:** 20 kg — **Numero di pezzi:** 8 PZ
**Commenti:** 4 x 2,5kg

**Pallet**

**Unità per strato:** 7 PZ — **Strati:** 5 PZ — **Unità per pallet:** 35 PZ
**Peso netto:** 700 kg — **Altezza totale pallet:** 120 cm

# NOBLESSE

| | |
|---|---|
| **Codice EAN:** | 8030141000135 |

## 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