



SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

LUNA V15C1

(codice prodotto - product code 621080)

olfood s.r.l.

Sede Amministrativa e Stabilimento:
Via E. Fermi, 11
25022 Borgo San Giacomo (BS)
Tel 030/940251 - Fax 030/9487427
info@olfood.it - www.olfood.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA N. 3376
COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM FOR THE UNI EN ISO 9001:2015 Certificate CSQA N. 3376

Margarina vegetale destinata all'industria alimentare – Vegetable margarine for professional use

Ingredienti - Ingredients

Grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua.
Vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water.

Confezione - Packaging

1 pane da 20 kg avvolto da un film in polietilene azzurro ad alta densità contenuto in un cartone.
1 block of 20 kg wrapped in a blue high density polybag in a carton box

Dimensioni cartone - *Carton dimensions:* 375x245x239
Modalità di palletizzazione: 5 strati da 9 scatole ciascuno.
Pallet info: 5 layers by 9 boxes each.

Sul cartone è presente un'etichetta recante le diciture di legge, il numero di lotto, gli ingredienti, la data e l'ora di produzione e shelf life del prodotto.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE. Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

Each carton has a label with endorsement law indication, the lot number, ingredients, date and time of production and the shelf life of the product.

GMO labeling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC. Product not treated with ionizing radiation.

Conservabilità – Shelf-life:

6 mesi a max 12°C in luogo asciutto – *6 months at max 12°C in a dry place*

Analisi chimico-fisiche - Physical and chemical data

Parametri - Parameters	Unità - Unit	Min -Max	Metodo - Method
Acidità (in acido oleico)- F.F.A. (oleic acid)	%	0.25 MAX	IO101
N. di perossidi - Peroxide value	meq O ₂ /kg	2.0 MAX	IO103

SFC (NMR)	Unità - Unit	Min -Max	Metodo - Method
10 °C	%	59.0 ± 8.0	IO105
20 °C	%	19.0 ± 8.0	

Caratteristiche microbiologiche - Microbiologic characteristic	Unità - Unit	Min -Max
Carica Batterica Totale - Bacteriologic total amount	UFC/g	=< 500
Muffe e Lieviti - Moulds and yeast	UFC/g	= <100
Enterobatteriacee – Enterobacteriaceae	UFC/g	= <10



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET**

LUNA V15C1

(codice prodotto - product code 621080)

olfood s.r.l.

Sede Amministrativa e Stabilimento:
Via E. Fermi, 11
25022 Borgo San Giacomo (BS)
Tel 030/940251 - Fax 030/9487427
info@olfood.it - www.olfood.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001:2015 Certificato CSQA N. 3376
COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM FOR THE UNI EN ISO 9001:2015 Certificate CSQA N. 3376

Dichiarazione nutrizionale – <i>Nutritional declaration</i> Valori nutrizionali medi – <i>Medium Nutritional values (per 100 gr)</i> Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti – <i>Reg. UE 1169/2011 and following amendments</i>	Unità - <i>Unit</i>	Min -Max
---	---------------------	----------

Valore energetico/ <i>Energy value</i>	Kjoule/Kcal	2960/720
Grassi/ <i>Fats</i>	g	80
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	g	58
di cui acidi grassi monoinsaturi/ <i>of which mono-unsaturates</i>	g	10,5
di cui acidi grassi polinsaturi/ <i>of which polyunsaturates</i>	g	11,5
acidi grassi trans/ <i>trans fat</i>	g	0,5 max
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	g	0
di cui Zuccheri/ <i>of which Sugars</i>	g	0
Proteine/ <i>Proteins</i>	g	0
Fibre/ <i>Fibre</i>	g	0
Sale/Salt (Na x 2,5)	g	0
Sodio/ <i>Sodium</i>	mg	0

Allergeni (inclusi prodotti derivati - *and products thereof*) – (Dir. 2007/68/CE) - Reg. UE 1169/2011 and following amendments

	Contiene Sì/No – <i>Contains Y/N</i>	Carry over and/or <i>cross contamination</i>
Cereali contenenti / <i>Cereals containing gluten</i>	NO	NO
Crostacei/ <i>Crustaceans</i>	NO	NO
Uova/ <i>Eggs</i>	NO	NO
Pesce/ <i>Fish</i>	NO	NO
Arachidi/ <i>Peanuts</i>	NO	NO
Soia/ <i>Soybeans</i>	NO	NO
Latte/ <i>Milk</i>	NO	NO
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	NO	NO
Sedano/ <i>Celery</i>	NO	NO
Senape/ <i>Mustard</i>	NO	NO
Semi di sesamo/ <i>Sesame seeds</i>	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/Kg)</i>	NO	NO
Lupino/ <i>Lupin</i>	NO	NO
Molluschi/ <i>Molluscs</i>	NO	NO