

## SPECIFICA TECNICA “STAC 100 ”

Pag. 1 di 3

### DENOMINAZIONE/PAESE DI ORIGINE / PAESE DI ORIGINE

Coadiuvante tecnologico, olio distaccante fluido multipiego per gli stampi dei prodotti dolciari./Italia

### COMPOSIZIONE

Oli vegetali raffinati non idrogenati (origine colza) - Addensante: cere vegetali - Emulsionante: E322 (Lecitina di Girasole).

### CARATTERISTICHE GENERALI

Liquido oleoso a media viscosità, anidro con proprietà adesive, di colore giallo opaco.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

• Viscosità mPas (Haake VT 550 a 20 °C)	400	-	440
• Indice di Iodio	85	-	105
• Indice Perossido		<	5
• Peso specifico Kg/dm <sup>3</sup>			0,920
• Punto di fumo °C	circa		230
• Indice Saponificazione	185	-	200

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• Carica batterica totale	ufc / g 1000 max
• Coliformi totali	ufc / g 100 max
• E. coli	ufc / g 10 max
• Salmonella	ufc / g assenti
• Lieviti e muffe	ufc / g 100 max

### IMPIEGO

Con pennello, rullo o spray.

Prima di ungere vassoi, teglie, stampi, padelle, è indispensabile sgrassare a fondo gli stessi.  
Temperatura ottimale di utilizzo 20-25°C.

### IMBALLAGGIO

Tanica in Polietilene alta densità PE HD, con tappo autosigillante con guarnizione: lt. 20

Cisterna PEHD a rendere: Lt 1.000

Palletizzazione su bancali EUR 80 x 120.



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:[saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)

0030301.0118

## SPECIFICA TECNICA “STAC 100”

Pag. 2 di 3

### CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65%- temp. max 22°C) al riparo dalla luce, il prodotto nelle confezioni originali ha una validità di 9 mesi dalla data di produzione.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Reg. CE n° 1829 - 1830 /2003)

Il prodotto NON CONTIENE materie prime, additivi, aromi di derivazione GMO.

### ALLERGENI (Regolamento CE n° 1169/2011)

ALLERGENI	Presenza nel prodotto fornito SI / NO	Sostanza presente	Carry over e/o cross contamination SI / NO	Sostanza presente
Cereali contenenti glutine (es. frumento, segale, orzo, avena, farro, grano “kamut” e loro derivati)	NO		NO	
Uova e prodotti derivati	NO		NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO		NO	
Pesce e prodotti derivati	NO		NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di soia e prodotti derivati	NO		NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO		NO	
Noci e prodotti derivati (1)	NO		NO	
Sedano e prodotti derivati	NO		NO	
Senape e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO		NO	
Anidride solforosa e solfito (>10 ppm o 10 mg/litro espressi in SO <sub>2</sub> )	NO	max ppm	NO	max ppm
Lupino	NO		NO	
Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

1) Noci, es: Mandorla (*Amgudalus communis* L.), Nocciola (*Corylus avellana*), Noce (*Juglans regia*), Anacardio (*Anacardium occidentale*), Noce americana (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K . Koch), Noce brasiliana (*Bertholletia excelsa*), Pistacchio (*Pistacia vera*), Noce di Macadamia e Noce di Queensland (*Macadamia ternifolia*)



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
<http://www.sacaitalia.it> e mail:[saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)

0030301.0118

## SPECIFICA TECNICA "STAC 100"

Pag. 3 di 3

<b>Composizione Nutrizionale Prodotti</b>	
Prodotto:	<b>Stac 100</b>
	<b>Grammi sul tal quale</b>
Grassi totali	94,62 *
— saturi	8,06 *
— monoinsaturi	60,75 *
— polinsaturi	25,89 *
— trans	1,11 *
Proteine	0,00 *
Carboidrati	0,04 *
— zuccheri	0,00 *
— polioli	0,00 *
— amido	0,00 *
Alcol	0,00 *
Fibre	5,17 *
Sale (sodio/0,3934)	0,00 *
Sodio	0,00
Ceneri	0,01 *
Umidità	0,17
<b>Totale</b>	<b>100,00</b>
<b>Kcal</b>	<b>841,81 *</b>
1 kcal = 4,1868 kJ	
<b>Kj</b>	<b>3524,5 *</b>
<b>Valori calcolati a partire dalla composizione delle materie prime</b>	

Le informazioni contenute in questo documento si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze e devono essere considerate solo come indicazioni per l'utilizzo. L'utilizzatore professionale, cui il prodotto è destinato, è tenuto ad utilizzarlo previa validazione, sotto la propria responsabilità e secondo buona prassi. Il fornitore non è responsabile dell'uso improprio o illegale del prodotto. E' necessario rispettare tutte le leggi locali ed i regolamenti applicabili. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli per accettazione da entrambe le parti, la ditta Saca Spa si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Firma approvazione A.Q. SACA :

*Gmbiam Bernardino*

N° doc.: 0030301.0118  
Data emissione: 03/01/2018



**SACA SPA**  
Via Castignolo 32 - 27025 Gambò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 - 0381 938348 fax 0381 930777  
[http:// www.sacaitalia.it](http://www.sacaitalia.it) e mail:[saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)