

**Cod. articolo:** 01200542 **KASTLE CAKE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 12/11/2019**Descrizione**

margarina vegetale per la produzione di cake e pasta frolla di alta qualità, con aromi naturali.

**Denominazione**

margarina destinata all'industria alimentare.

**Ingredienti**

grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (colza), emulsionanti: lecitina E322-mono- e digliceridi degli acidi grassi E471-esteri di poliglicerolo degli acidi grassi E475, sale, conservante: E202, correttore di acidità: acido citrico, aromi naturali, antiossidanti: E304-E306, colorante beta carotene.

**Caratteristiche micro-biologiche**

|            |                |
|------------|----------------|
| lieviti    | 100 UFC/g max. |
| muffe      | 100 UFC/g max. |
| coliformi  | 10 UFC/g max.  |
| E. Coli    | neg. in 1 g    |
| Listeria   | neg. in 25 g   |
| Salmonella | neg. in 25 g   |

**Modalità di conservazione**

il prodotto, se conservato in ambiente fresco e asciutto (10-15°C) e protetto dalla luce, si conserva per 6 mesi dalla data di produzione.

I pallet di margarina non devono essere sovrapposti al fine di evitare problematiche di qualità o perdite di olio dal prodotto.

**Confezione**

scatole di cartone contenenti 4 blocchi da 2.5 kg.

**Cod. articolo:** 01200542 **KASTLE CAKE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 12/11/2019**Modalità d'uso**

Temperatura indicativa di utilizzo: 18-25°C.

La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Per la preparazione di frolle montate e cake, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.

**Proprietà nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 708 kcal |
|                                | 2961 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 0 g      |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 0 g      |
| di cui zuccheri                | 0 g      |
| 4. Grassi                      | 80 g     |
| di cui saturi                  | 37 g     |
| 5. Fibre alimentari            | 0 g      |
| 6. Sale                        | 0.5 g    |

**Cod. articolo:** 01200542 **KASTLE CAKE 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 12/11/2019

## Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

|                                                      |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati       |  |  |  |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei             |  |  |  |  |
| Uova e prodotti a base di uova                       |  |  |  |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce                     |  |  |  |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi               |  |  |  |  |
| Soia e prodotti a base di soia                       |  |  |  |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) |  |  |  |  |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                  |  |  |  |  |
| Sedano e prodotti a base di sedano                   |  |  |  |  |
| Senape e prodotti a base di senape                   |  |  |  |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |  |  |  |  |
| Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg |  |  |  |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino                   |  |  |  |  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco              |  |  |  |  |

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

## Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

---

**Cod. articolo:** 01200542 **KASTLE CAKE 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 12/11/2019

---

## Dichiarazioni

### Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

### Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

### Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

### Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

### Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.