

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 26.01.2021

EXTRA QUICK MB

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10216222
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1088
Altro	
Codice EAN	8030141095353
Codice CN (EU)	1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	MARGARINA
------------------------------	-----------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Margarina a base di oli e grassi vegetali parzialmente e totalmente idrogenati rispondenti ai parametri richiesti per la normativa RSPO nell'opzione MASS BALANCE

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa
-------------------	--------	------------------------	--------

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
EXTRA QUICK MB è idonea per la preparazione di croissant e lievitate sfogliate

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Oli vegetali: Girasole, Soia; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Emulsionanti: Esteri poliglicerici degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Correttori di acidità: Citrati di sodio, Acido citrico; LATTE SCREMATO IN POLVERE; Sale; Aromi; Conservante: Sorbato di potassio; Coloranti: Caroteni.
--

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.970 kJ	(722 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	35,1 g	
di cui monoinsaturi:	19,3 g	
di cui poliinsaturi:	24,3 g	
Carboidrati:	0,2 g	
di cui zuccheri:	0,2 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,369 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	1,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	1,4 g
Sale (NaCl):	241,2 mg
Minerali - Sodio:	147,5 mg
Acqua:	19,0 g

EXTRA QUICK MB

Numero articolo:	10216222	Ultima versione del:	26.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	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
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	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
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: -.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Valore:	100 %	Modello di tracciabilità:	Mass balance
Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831154					

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 2 %		NGD-C74-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

EXTRA QUICK MB

Numero articolo:	10216222	Ultima versione del:	26.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI FISICHE:

Contenuto di grassi solidi	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Solidi a 10 °C (N10):		41 - 47 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		34 - 38 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		25 - 29 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 23 %		NGD-Db 10-1989

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833-1
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 dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

EXTRA QUICK MB

Numero articolo:	10216222	Ultima versione del:	26.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione								
Peso netto:		10 kg	Peso lordo:		10,36 kg	Numero di pezzi:		5 PZ
Pallet								
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800						
Unità per strato:		6 PZ	Strati:		11 PZ	Unità per pallet:		66 PZ
Peso netto:		660 kg	Peso lordo:		683,76 kg	Altezza totale pallet:		140,4 cm
Imballaggio primario								
Descrizione:		Pellicola		Materiale:		HDPE		
Quantità:		5,0000 PCE						
Peso:		20,6 g						
Lunghezza:		480 mm						
Larghezza:		650 mm						
Codifica								
Nome:		Si		Data di scadenza:		GG/MM/AAAA		Codice lotto: LAGGG
Imballaggio secondario								
Descrizione:		Nastro adesivo		Materiale:		BOPP		
Quantità:		0,0011 KG						
Larghezza:		50 mm						
Descrizione:		Nastro adesivo		Materiale:		BOPP		
Quantità:		0,0011 KG						
Larghezza:		50 mm						
Descrizione:		Scatola		Materiale:		Cartone ondulato		
Quantità:		1,0000 PCE						
Peso:		210 g						
Colore:		Bianco						
Lunghezza (esterna):		404 mm						
Larghezza (esterna):		306 mm						
Altezza (esterna):		111 mm						
Codifica								
Nome:		Si		Data di scadenza:		GG/MM/AAAA		Codice lotto: LAGGG
Imballaggio terziario								
Descrizione:		Colla						
Quantità:		0,0297 KG						
Peso:		500 g						
Descrizione:		Foglio		Materiale:		Cartone ondulato		
Quantità:		0,8580 PCE						
Peso:		360 g						
Lunghezza:		800 mm						
Larghezza:		1.200 mm						
Descrizione:		Etichetta		Materiale:		Carta		
Quantità:		2,5740 PCE						
Peso:		2,85 g						
Colore:		Bianco						
Larghezza:		130 mm						
Altezza:		210 mm						
Descrizione:		Pallet		Materiale:		Legno		
Quantità:		0,8580 PCE						
Peso:		21.500 g						
Lunghezza:		1.200 mm						
Larghezza:		800 mm						
Altezza:		144 mm						

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
Pb:		0,10 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

EXTRA QUICK MB

Numero articolo:	10216222	Ultima versione del:	26.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:		Acidificazione, Pastorizzazione	
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)	
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente No	Maglia	Note
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli: Ferosi:	No	Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Acidificazione			
Descrizione processo			
Pastorizzazione			
Commenti:		Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)	

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1517109010	
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.

Ultima versione del:	26.01.2021
Modifica:	Descrizione del prodotto