

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 06.01.2021
ATTIVA P		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10239161
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	11731
Altro	
Codice EAN	8030141097098
Codice CN (EU)	1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Margarina MARGARINA Destinata all'industria alimentare ATTIVA P è studiata per la preparazione di paste sfogliate. È prodotta con oli e grassi vegetali, in parte idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia, girasole e palma. SENZA LATTOSIO* Il prodotto è idoneo per persone con intolleranza al lattosio *Lattosio < 0,1%.
--

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Margarina per pasticceria danese e pasta sfoglia
Applicazione
Destinato ad usi professionali.

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; Correttori di acidità: Citrati di sodio, Acido citrico; Emulsionanti: Esteri poliglicerici degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Aromi; Coloranti: Caroteni.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	2.971 kJ	(723 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	34,4 g	
di cui moninsaturi:	19,5 g	
di cui poliinsaturi:	24,6 g	
Carboidrati:	0,3 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,426 g	

ATTIVA P

Numero articolo:	10239161	Ultima versione del:	06.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	1,5 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	1,5 g
Sale (NaCl):	250,6 mg
Minerali - Sodio:	170,2 mg
Acqua:	19,2 g

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)	No	Sì	Sì
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: LATTE / LATTOSIO.

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 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):	35 %	40 - 46 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		33 - 37 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		24 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 22 %		NGD-Db 10-1989

ATTIVA P

Numero articolo:	10239161	Ultima versione del:	06.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

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
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Commenti:	Conservare preferibilmente tra 14 - 16 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

ATTIVA P

Numero articolo:	10239161	Ultima versione del:	06.01.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	20 kg	Peso lordo:	20,38 kg
Pallet		Numero di pezzi:	8 PZ
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	840 kg	Peso lordo:	860,16 kg
		Unità per pallet:	42 PZ
		Altezza totale pallet:	138 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	HDPE
Quantità:	8,0000 PCE		
Peso:	11 g		
Lunghezza:	410 mm		
Larghezza:	405 mm		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	270 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza (esterna):	396 mm		
Larghezza (esterna):	300 mm		
Altezza (esterna):	208 mm		
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP
Quantità:	0,0011 KG		
Larghezza:	50 mm		
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliolefine
Quantità:	0,0021 KG		
Peso:	25 kg		
Colore:	Biancastro		
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	21.500 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Colla		
Quantità:	0,0378 KG		
Peso:	500 g		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	360 g		
Lunghezza:	800 mm		
Larghezza:	1.200 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	2,85 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	130 mm		
Altezza:	210 mm		

ATTIVA P

Numero articolo:	10239161	Ultima versione del:	06.01.2021
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

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:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		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:	06.01.2021
Modifica:	Valori nutrizionali