

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 19.11.2021
FRYOL		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
CSM Numero articolo	10129277
Azienda	Codice prodotto
CSM ITALIA S.R.L.	1771
CSM GLOBAL	10129277
Altro	
Codice EAN	8030141004171
Codice ITF 14	18436039278001
Codice CN (EU)	1511909900

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	OLIO
------------------------------	------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRYOL è studiato per friggiture professionali di elevata qualità e per la preparazione di creme spalmabili.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
Origine del prodotto:	Olio vegetale		
Condizione fisica:	Olio		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
Frittura 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

Olio vegetale: Palma.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	3.700 kJ	(900 kcal)
Grassi:	100,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	40,8 g	
di cui moninsaturi:	46,3 g	
di cui poliinsaturi:	12,7 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
di cui alcol polivalente:	0,0 g	
di cui amido:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,000 g	

FRYOL

Numero articolo:	10129277	Ultima versione del:	19.11.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,5 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,5 g
Colesterolo:	0,0 ppm
Carboidrati di cui saccarosio:	0,0 g
Carboidrati di cui lattosio:	0,0 g
Carboidrati di cui destrosio:	0,0 g
Fibre di cui fibre solubili:	0,0 g
Fibre di cui fibre insolubili:	0,0 g
Proteine di cui glutine:	0,0 g
Proteine di cui proteine del latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine del siero di latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine della soia:	0,0 g
Proteine di cui caseina:	0,0 g
Proteine di cui proteine animali:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,0 mg
Sale (KCl):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	0,0 mg
Sostanza minerale (ceneri):	0,0 mg
Alcol:	0,0 g
Acidi organici:	0,0 g
Acqua:	0,0 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	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.

FRYOL

Numero articolo:	10129277	Ultima versione del:	19.11.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Halal:	Si - certificato	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Si
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	Si
Adatto a lattovegetariani:	Si		
Adatto a ovo vegetariani:	Si		
Adatto a vegani:	Si		

"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 99,9 %		NGD-Db2-1989
Tfa:		< 1 %		NGD-C74-1989, sul blend
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 2 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91, alla consegna
Valori				
Numero di iodio:		60 - 70		AOCS Cd 1-25

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Valori				
Punto di fumo:		> 220 °C		
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		< 5 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		< 2 %		NGD-Db 10-1989
Altro				
Densità::		914 g/l		Calcolato

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	370 Giorni
dopo la produzione:	
Temperatura di conservazione:	20 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	20 °C

FRYOL

Numero articolo:	10129277	Ultima versione del:	19.11.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione							
Peso netto:		22,85 kg	Peso lordo:		24,425 kg		
Pallet							
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800					
Unità per strato:		11 PZ	Strati:	2 PZ	Unità per pallet:	22 PZ	
Peso netto:		502,7 kg	Peso lordo:		558,85 kg	Altezza totale pallet:	112 cm
Imballaggio primario							
Descrizione:		Latta	Materiale:		Latta		
Quantità:		1,0000 PCE					
Peso:		1.580 g					
Altezza:		465 mm					
Diametro parte superiore:		304 mm					
Diametro parte inferiore:		275,5 mm					
Codifica							
Nome:		Si	Data di scadenza:		GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario							
Codifica							
Nome:		Si	Data di scadenza:		GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario							
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Cartone ondulato		
Quantità:		1,0000 PCE					
Peso:		360 g					
Lunghezza:		800 mm					
Larghezza:		1.200 mm					
Descrizione:		Foglio	Materiale:		Cartone ondulato		
Quantità:		1,0000 PCE					
Peso:		305 g					
Lunghezza:		1.150 mm					
Larghezza:		700 mm					
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta		
Quantità:		3,0000 PCE					
Peso:		2,85 g					
Colore:		Bianco					
Larghezza:		130 mm					
Altezza:		210 mm					
Descrizione:		Film estensibile	Materiale:		LDPE		
Quantità:		0,2750 KG					
Colore:		Trasparente					
Larghezza:		500 mm					
Descrizione:		Pallet	Materiale:		Legno		
Quantità:		1,0000 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:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

FRYOL

Numero articolo:	10129277	Ultima versione del:	19.11.2021
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:			
Commenti:	Anidro		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
Filtri:	No		
	Si		
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			
Commenti:			
Anidro			

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1511909900	
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:	19.11.2021
Modifica:	Informazioni Sul L'Imballaggio