

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 17.01.2024
OLVA MELANGE THERMO QUICK		

CODICI MATERIE PRIME	
Numero articolo	
CSM Numero articolo	10147816
Altro	
Codice EAN	8030141093663
Codice CN (EU)	1517901000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	
Denominazione dell'alimento:	SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI, A USO PROFESSIONALE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Semilavorato per prodotti dolciari a base di oli e grassi vegetali anche idrogenati e burro. L'origine botanica degli oli e g rassi vegetali utilizzati per la sua produzione è: girasole e palma.	

INFORMAZIONI GENERALI			
Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)

ISTRUZIONI PER L'USO	
Applicazione	
OLVA MELANGE THERMO QUICK 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:	Leggermente giallo
Struttura:	Tipico		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI	
Grasso vegetale: Palma; Olio vegetale: Girasole; BURRO; Acqua; Grasso vegetale totalmente idrogenato: Palma; Grasso vegetale parzialmente idrogenato: Palma; Emulsionanti: Lecitine, Esteri poliglicerici degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Correttori di acidità: Citrati di sodio; Acido citrico, LATTE SCREMATO IN POLVERE; Aromi; Conservanti: Sorbato di potassio; Coloranti: Caroteni.	

VALORI NUTRIZIONALI		
Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	3.098 kJ	(753 kca)
Grassi:	83,2 g	
di cui acidi grassi saturi:	43,2 g	
di cui moninsaturi:	20,7 g	
di cui poliinsaturi:	18,0 g	
Carboidrati:	0,7 g	
di cui zuccheri:	0,5 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,3 g	
Sale (Na x 2,5):	0,798 g	

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:	0,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	1,1 g
Sale (NaCl):	709,9 mg
Minerali - Sodio:	319,4 mg
Acqua:	14,7 g

OLVA MELANGE THERMO QUICK

Numero articolo: 10147816 Ultima versione del: 17.01.2024

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)	Sì	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: -.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione. La presenza di allergeni in linea e in fabbrica è indicata solo a scopo informativo e non costituisce necessariamente un rischio di contaminazione crociata.

INFORMAZIONI OGM

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

INFORMAZIONI DIETETICHE

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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		83 %		NGD-Db2-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq O2/kg	meq O2/kg	NGD-Db6-91, Valore dopo produzione
Contenuti				
Contenuto di sale:		0,78 - 0,82 %		NGD-Da5-91

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		47 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		38 - 42 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		26 - 31 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		< 24 %		NGD-Db 10-1989

OLVA MELANGE THERMO QUICK

Numero articolo:	10147816	Ultima versione del:	17.01.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 21528
Muffe:	/ g	100				ISO 21527
Lieviti:	/ g	100				ISO 21527

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	166 Giorni
Temperatura di conservazione:	10 - 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

OLVA MELANGE THERMO QUICK

Numero articolo:	10147816	Ultima versione del:	17.01.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,35 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	11 PZ	Unità per pallet:	77 PZ
Peso netto:	770 kg	Peso lordo:	818,45 kg	Altezza totale pallet:	140,4 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Carta, PE		
Quantità:	5,0000 PC				
Peso:	24,1 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza:	480 mm				
Larghezza:	650 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Nastro adesivo	Materiale:	BOPP		
Quantità:	0,0022 KG				
Larghezza:	50 mm				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	404 mm				
Larghezza (esterna):	306 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0347 KG				
Peso:	500 g				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	354 g				
Superficie:	0,96 m2				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0000 PC				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0000 PC				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Codifica					
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:	Sì				

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

OLVA MELANGE THERMO QUICK

Numero articolo: 10147816 Ultima versione del: 17.01.2024

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

Sicurezza alimentare / HACCP: Acidificazione, Pastorizzazione

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Sì		
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)	1517901000	

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: 17.01.2024
Modifica: Informazioni Chimiche