



Azienda del Gruppo



SCHEDA TECNICA

Referenza n. 20332601
Corman Sculpture

Denominazione: SCULPTURE 30,2% 1L X12
08/02/2022

Informazioni generali	
Codice di produzione:	FR50.139.001 – CE
Codice doganale:	1901909990
Descrizione:	Corman Sculpture è una specialità da montare prodotta con latticello e oli vegetali (30,2% mg) da produzioni sostenibili dell'olio di palma. Latticello, grassi vegetali e gli altri ingredienti vengono miscelati insieme e poi il tutto viene sterilizzato con trattamento UHT (142 °C per 5 secondi) e il confezionamento avviene in modo asettico. Dopo una settimana di riposo la produzione è completa. Durante questa settimana, vengono eseguiti tutti i controlli di qualità.
Proprietà:	Con una straordinaria capacità di montare e straordinaria tenuta (di 48 ore a 4 °C) è perfetta per le decorazioni finemente cesellate.

Lista degli Ingredienti – Informazioni Allergeni	
Lista ingredienti	Latticello (latte), grassi vegetali (palmista, palmista totalmente idrogenato, palma), emulsionanti: E433, E435, E471, E472b, Stabilizzanti: E407, E460, E466.
Allergeni	Latte (proteine e lattosio).

Criteri chimici e fisici – Valori tipo (min – max)	
Totale materia grassa	g/100g (29.0 - 31.0)
pH	(6.5 – 6.9)
Colore	Bianco
Odore e sapore	Piacevole

Dati microbiologici – Valori tipo (min – max)	
Conto su piastra totale	CFU/g (- 10) 14 giorni a 30 °C

Valori nutrizionali – Valori tipo (min – max)	
Valore energetico/kcal	Kcal/100g 293 (-)
Valore energetico/kJ	kJ/100g 1206 (-)
Grassi	g/100g 30,2 (-)
Acidi grassi saturi	g/100g 24,8 (-)
di cui trans	g/100g 0,1 (-)
Carboidrati	g/100g 2.9 (-)
Zuccheri	g/100g 2.9 (-)
Proteine	g/100g 2.3 (-)
Fibre	g/100g 0.0 (-)
Sodio	g/100g 0.45 (-)
Sale equivalente	g/100g 0.11 (-)

Imballo e conservazione ideale	
Imballo	12 brick di cartone da 1L.
Conservazione	9 mesi dalla data di produzione a temperatura tra i 2 °C e i 6 °C. Non congelare.

Informazioni etichetta ambientale:

Unità: Imballaggio composito (C/PAP 84)

Confezione: Cartone (PAP 20)

Pallet: Legno / Plastica (FOR 50 / LDPE 4)

Normalmente, tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione di numerosi paesi. Raccomandiamo tuttavia ai clienti di verificare la corrispondenza della legislazione in funzione dell'applicazione. I dati indicati su questa scheda hanno scopo informativo, ma non sono legati ai regolamenti. Conseguentemente non accettiamo alcuna responsabilità per quanto riguarda l'utilizzo di queste informazioni. Inoltre, queste informazioni non costituiscono un'autorizzazione a trasgredire brevetti e licenze.

Sostituisce tutte le edizioni precedenti

CORMAN ITALIA S.p.A. Frazione Quarto Inferiore, 275/G – 14030 Asti (I)
Tel. +39 0141 279611 Fax +39 0141 279626
www.corman-pro.it - cormanit@cormanitalia.it



Azienda del Gruppo



SCHEMA TECNICA

Referenza n. 20332601
Corman Sculpture

Denominazione: SCULPTURE 30,2% 1L X12
08/02/2022

Altre informazioni	
Contaminanti	- Metalli pesanti: conformi al reg. CE 1881/2006 - Diossine: conformi al reg. CE 1259/2011 - Pesticidi: conformi al reg. CE 396/2005 - Radioattività: conforme al reg. CE (Euratom) 2016/52 - Micotossine: conformi al reg. CE 165/2010 - Antibiotici: conformi al reg. CE 37/2010
Trattamento ionizzante	Questo prodotto non contiene nessun ingrediente ionizzato in accordo con le Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE del 22/02/1999
GMO	Questo prodotto non contiene nessun OGM in accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003

Normalmente, tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione di numerosi paesi. Raccomandiamo tuttavia ai clienti di verificare la corrispondenza della legislazione in funzione dell'applicazione. I dati indicati su questa scheda hanno scopo informativo, ma non sono legati ai regolamenti. Conseguentemente non accettiamo alcuna responsabilità per quanto riguarda l'utilizzo di queste informazioni. Inoltre, queste informazioni non costituiscono un'autorizzazione a trasgredire brevetti e licenze.

Sostituisce tutte le edizioni precedenti

CORMAN ITALIA S.p.A. Frazione Quarto Inferiore, 275/G – 14030 Asti (I)
Tel. +39 0141 279611 Fax +39 0141 279626
www.corman-pro.it - cormanit@cormanitalia.it