

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 20.06.2024

ATTIVA QUICK

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo

CSM Numero articolo **10239164**

Altro

Codice EAN 8030141097104
Codice CN (EU) 1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Margarina per l'industria alimentare

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MARGARINA

Destinata all'industria alimentare

È prodotta con oli e grassi vegetali, anche idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia, girasole e palma

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
Commenti:	La concentrazione di lattosio sul prodotto finito è < 0,1%; il prodotto è adatto al consumo da parte di soggetti intolleranti al lattosio secondo le indicazioni del Ministero della Salute Italiano		

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione

Margarina per pasticceria danese e pasta sfoglia.

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Leggermente giallo
Struttura:	Plastica		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Olio vegetale: Girasole, Soia, in proporzione variabile; 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: Acido citrico, Citrati di sodio; Sale; Aromi; Coloranti: Carotenì.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.967 kJ	(722 kcal)
Grassi:	80,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	35,1 g	
di cui moninsaturi:	19,3 g	
di cui poliinsaturi:	24,1 g	
Carboidrati:	0,2 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,339 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:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	1,5 g
Sale (NaCl):	238,7 mg
Minerali - Sodio:	135,5 mg
Acqua:	19,4 g

ATTIVA QUICK

Numero articolo:	10239164	Ultima versione del:	20.06.2024
------------------	----------	----------------------	------------

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)	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, 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 allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	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.			
Commenti:	Adatto a persone con intolleranza al lattosio: Sì Senza lattosio. In base al livello nazionale (italiano): latte e prodotti derivati con un residuo di lattosio inferiore a 0,1g per 100g		

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 C 35 1976 - UNI 22014:1992, Valore dopo produzione

ATTIVA QUICK

Numero articolo:	10239164	Ultima versione del:	20.06.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
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 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:	14 - 16 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

ATTIVA QUICK

Numero articolo:	10239164	Ultima versione del:	20.06.2024
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		10 kg	Peso lordo:		10,33 kg
			Numero di pezzi:		5 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		7 PZ	Strati:		11 PZ
Peso netto:		770 kg	Peso lordo:		830 kg
			Unità per pallet:		77 PZ
			Altezza totale pallet:		150 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Pellicola	Materiale:		HDPE
Quantità:		5,0000 PC			
Peso:		20,5 g			
Lunghezza:		480 mm			
Larghezza:		650 mm			
Codifica					
			Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:
					LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:		Nastro adesivo	Materiale:		BOPP
Quantità:		0,0011 KG			
Larghezza:		50 mm			
Descrizione:		Scatola	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PC			
Peso:		207 g			
Lunghezza (esterna):		403 mm			
Larghezza (esterna):		305 mm			
Altezza (esterna):		110 mm			
Descrizione:		Nastro adesivo	Materiale:		BOPP
Quantità:		0,0011 KG			
Larghezza:		50 mm			
Codifica					
Nome:		Sì	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:
EAN:		Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:
					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:
Nome:			Sì	Fornitore:	Sì
EAN:			Sì	Codice materiale:	Sì

ATTIVA QUICK

Numero articolo:	10239164	Ultima versione del:	20.06.2024
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:		Acidificazione, Pastorizzazione	
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
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 garantisco 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:	20.06.2024
Modifica:	Informazioni Chimiche