

Cod. articolo: 01200541 **MARBUR CAKE 20% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/01/2020

Descrizione

preparato a base di grassi vegetali e burro per la produzione di cake e pasta frolla di qualità superiore, con aromi naturali.

Denominazione legale

preparazione alimentare a base di grassi vegetali e burro per pasticceria.

Ingredienti

grasso vegetale(palma), BURRO 20% (LATTE), acqua, olio vegetale (colza), emulsionanti: lecitina E322-mono- e digliceridi degli acidi grassi E471-esteri di poliglicerolo degli acidi grassi E475, sale, conservante: E202, correttore di acidità: acido citrico, aromi naturali, antiossidanti: E304-E306, colorante beta carotene.

Caratteristiche micro-biologiche

lieviti	100 UFC/g max.
muffe	100 UFC/g max.
coliformi	10 UFC/g max.
E. Coli	neg. in 1 g
Listeria	neg. in 25 g
Salmonella	neg. in 25 g

Modalità di conservazione e shelf-life

il prodotto, se conservato in ambiente fresco e asciutto (10-15°C) e protetto dalla luce, si conserva per 6 mesi dalla data di produzione.

I pallet di margarina non devono essere sovrapposti al fine di evitare problematiche di qualità o perdite di olio dal prodotto.

Confezione

scatole di cartone contenenti 4 blocchi da 2.5 kg.

Modalità d'uso

Temperatura indicativa di utilizzo: 18-25°C.

La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Per la preparazione di frolle montate e cake, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.

Cod. articolo: 01200541 **MARBUR CAKE 20% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 13/01/2020

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	709 kcal
	2967 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	0.2 g
di cui zuccheri	0.2 g
4. Grassi	80 g
di cui saturi	38 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.5 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	burro		
Frutta a guscio e prodotti derivati				
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01200541	MARBUR CAKE 20% 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 13/01/2020	

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.

Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico