

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Ultima versione del: 30.04.2025
BISCO OLVA CAKE ZERO		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Numero articolo	10123743
Altro	
Codice EAN	8030141092307
Codice CN (EU)	1517109010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Margarina per l'industria alimentare
------------------------------	--------------------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

BISCO OLVA CAKE ZERO è prodotta con oli vegetali e grassi vegetali. Senza grassi idrogenati. Oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione sono: girasole e palma.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Italia	Continente di origine:	Europa (UE)
-------------------	--------	------------------------	-------------

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione
BISCO OLVA CAKE ZERO è studiata per la preparazione di creme, frolle, frolle montate e lievitate.

INFORMAZIONI SENSORIALI

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

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Palma; Acqua; Olio vegetale: Girasole; LATTE scremato reidratato senza lattosio; Emulsionanti: Mono - e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Correttori di acidità: Acido citrico; Conservanti: Sorbato di potassio; Aromi; Coloranti: Caroteni

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	2.965 kJ	(721 kcal)	
Grassi:	80,0 g		
di cui acidi grassi saturi:	38,9 g		
di cui moninsaturi:	29,7 g		
di cui poliinsaturi:	11,0 g		
Carboidrati:	0,1 g		
di cui zuccheri:	0,1 g		
Fibre:	0,0 g		
Proteine:	0,1 g		
Sale (Na x 2,5):	0,1031 g		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,4 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,4 g
Colesterolo:	4,4 ppm
Carboidrati di cui fruttosio:	0,0 g
Sale (NaCl):	100,7 mg
Minerali - Sodio:	41,3 mg
Acqua:	19,6 g

BISCO OLVA CAKE ZERO

Numero articolo: 10123743 Ultima versione del: 30.04.2025

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.

Commenti: Senza lattosio. In base al livello nazionale (italiano): latte e prodotti derivati con un residuo di lattosio inferiore a 0,1g per 100g

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:	Sì		
Adatto a lattovegetariani:	Sì		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani	No		
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:		< 1 %		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

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		44 - 50 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		24 - 28 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		10 - 16 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		5 - 11 %		NGD-Db 10-1989

BISCO OLVA CAKE ZERO

Numero articolo: 10123743 Ultima versione del: 30.04.2025

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:	15 - 20 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione						
Peso netto:		20 kg	Peso lordo:		20,06 kg	
Commenti:		pre-cut: 4 x 5kg		Numero di pezzi:		1 PZ
Pallet						
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:		7 PZ	Strati:		6 PZ	
Peso netto:		840 kg	Peso lordo:		865 kg	
			Unità per pallet:		42 PZ	
			Altezza totale pallet:		140,4 cm	
Imballaggio primario						
Descrizione:		Pellicola		Materiale:		HDPE
Quantità:		1,0000 PC				
Peso:		60 g				
Colore:		Blu				
Larghezza:		990 mm				
Codifica						
			Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario						
Descrizione:		Scatola		Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PC				
Peso:		270 g				
Colore:		Marrone				
Lunghezza (esterna):		396 mm				
Larghezza (esterna):		300 mm				
Altezza (esterna):		208 mm				
Descrizione:		Nastro adesivo		Materiale:		BOPP
Quantità:		0,0011 KG				
Larghezza:		50 mm				
Codifica						
			Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Nome:		Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:		Sì				
Imballaggio terziario						
Descrizione:		Foglio		Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PC				
Peso:		354 g				
Superficie:		0,96 m2				
Lunghezza:		1.200 mm				
Larghezza:		800 mm				
Descrizione:		Colla				
Quantità:		0,0231 KG				
Peso:		500 g				
Descrizione:		Etichetta		Materiale:		Carta
Quantità:		3,0000 PC				
Peso:		3,25 g				
Larghezza:		148 mm				
Altezza:		210 mm				
Codifica						
			Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Nome:		Sì	Fornitore:	Sì	Codice materiale:	Sì
EAN:		Sì				

BISCO OLVA CAKE ZERO

Numero articolo:	10123743	Ultima versione del:	30.04.2025
------------------	----------	----------------------	------------

CONTAMINAZIONE

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

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:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	4 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	7 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	5 mm
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:	30.04.2025
Modifica:	Informazioni Dietetiche