

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 752/002/0020	NOME PRODOTTO MARGARINA BIOPASTRY	Certificazione all'origine CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Emulsione di oli e grassi vegetali (olio di palma, olio di palma frazionato, olio di girasole di spremitura) ¹ , acqua, emulsionante (lecitina di girasole), sale, succo di limone concentrato e aromi naturali
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	2960 kJ – 720 kcal
Carboidrati	n.d.
Proteine	n.d.
Lipidi	n.d.
Minerali	n.d.
Fibra alimentare	n.d.
Acqua	n.d.

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Pane compatto con buona plasticità, superficie liscia di colore paglierino uniforme, senza bolle d'aria
Odore	Neutro, esente da odori estranei
Sapore	Neutro, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna
Contenuti sostanza grassa	<80%
Rancidità	Negativa al saggio di Kreiss
N° di perossidi	Max 15 meq O ₂ /kg
Acidità (in ac. oleico)	Max 0,80%
Punto di scorrimento	41 – 44 °C

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 50.000 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

¹ Proveniente da agricoltura biologica

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 752/002/0020	NOME PRODOTTO MARGARINA BIOPASTRY	Certificazione all'origine CCPB

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	Il prodotto va conservato alla temperatura di + 15°/ +18° C, nella sua confezione originale , al riparo da correnti d'aria, protetto dalla luce e dall'umidità in locali puliti e igienicamente idonei. La presenza di correnti d'aria, la temperatura elevata, l'umidità provocano l'irrancidimento del prodotto. La luce accelera i processi di ossidazione.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Esterno: cartone. Interno: sacco di polietilene.
Peso netto	20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 752/002/0020	NOME PRODOTTO MARGARINA BIOPASTRY	Certificazione all'origine CCPB

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi				
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Marzo 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Gennaio 2020