



Caratteristiche del prodotto

1 Nome prodotto

Nome prodotto:

Harmonie pastry

N. Art. Fornitore:

125 097

Nome prodotto del cliente:

Codice cliente:

 NuovoValido dal: **08.09.2014** Sostitutivo**2 Nome ai sensi della Legislazione Alimentare Europea****Margarina****3 Persona di riferimento**Nome: **Stefan D'Onofrio**Tel.: **+39 (0)342 906 13 35**E-Mail: **stefan.donofrio@patisselect.com****4 Identificazione**

Numero di lotto: sì no non codificato codificato

Data di produzione: sì no non codificata codificata

Termine minimo di conservazione: sì no non codificato codificato

Informazioni sulla conservazione: sì no

5 Imballaggio/Ordine

Imballaggio primario:

Involucro composito carta-PE-alluminio

Imballaggio secondario:

Scatola di cartone ondulato

Dimensioni imballaggio:

Pallet da 640 kg, 64 scatole da 10 kg

Ordine minimo:

6 Condizioni di conservazione/Durata di conservazioneTemperatura di conservazione: $\geq 20^{\circ}\text{C}$ $10^{\circ} - 18^{\circ}\text{C}$ $< 8^{\circ}\text{C}$ -18°C

Durata di conservazione del prodotto congelato: Giorni:

Durata di conservazione 10 - 18°C:

Giorni:

180

**7 Ingredienti ai sensi della Legislazione Alimentare Europea**

Grassi vegetali (palma); olio vegetale (girasole); acqua; emulsionanti (E471, E475, lecitina di girasole); correttori di acidità (E330, E331); sale; aromi; colorante (carotene)		
--	--	--

8 Allergeni

	Trasformazione diretta		Possibile contaminazione incrociata			
	Inclusi nella ricetta		Nella stessa linea di produzione		Nello stesso stabilimento	
	<i>si</i>	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>no</i>
Glutine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Proteine del latte (compr. Lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova (compr. Albume in polvere)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia/lecitina di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noci	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noci di acagiù	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noci macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandorle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noci del Brasile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noci di pecan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pistacchi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Solfuro (da 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

9 Radiazioni ionizzanti

Questo prodotto o i suoi ingredienti sono stati trattati con radiazioni ionizzanti: sì no

10 Valori nutrizionali/Informazioni alimentari

Valore/100 g		Val. energetico/100 g	<u>3112</u>	kJ
Proteine:	<u>tracce</u> g	Carboidrati:	<u> </u>	g
Grassi:	<u>80</u> g	Cloruro di sodio:	<u>0,08</u>	g
MUFA (acidi grassi monoinsaturi)	<u>ca 18</u> g	SFA (acidi grassi saturi)	<u>ca 35</u>	g
PUFA (acidi grassi polinsaturi)	<u>ca 21</u> g	TFA (acidi grassi trans)	<u>< 1</u>	g

Per analisi: sì no

Per calcolo: sì no



Caratteristiche del prodotto

Idoneità per vegetariani/vegani

Vegetariani (compr. latte, miele e uova)	<input checked="" type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	Vegani (esclusi latte e uova)	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no
Ovo-vegetariani (compr. miele e uova)	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no	Latto-vegetariani (compr. latte e miele)	<input checked="" type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
Informazioni alimentari					
Senza glutine:	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no	Senza lattosio:	<input type="checkbox"/> sì	<input checked="" type="checkbox"/> no

11 Caratteristiche chimico-fisiche

	Unità	Min	Max	Metodo
Grasso solido 10°C	%	44	50	NMR
Grasso solido 20°C	%	33	39	NMR
Grasso solido 30°C	%	22	28	NMR
Indice di perossidi	mEq O2/kg		1,5	Wheeler
FFA (acidi grassi liberi) alla produzione	%		0,5	
Contenuto in acqua	%	17	20	

12 Caratteristiche organolettiche

Odore:	burroso, assenza di retrogusto
Gusto:	burroso, assenza di retrogusto, leggermente salato
Aspetto/Colore:	pezzo di margarina giallino
Struttura/Consistenza:	plastica, omogenea

13 Caratteristiche microbiologiche

	Valore tollerato:	Limite legale:	Metodo:
Conta aerobica totale	10.000		SLMB 7.01
Lieviti	100		SLMB 7.22
Muffe	100		SLMB 7.22
Enterobatteri	10		SLMB 7.06
E. coli			SLMB 7.07
Salmonella	assente in 25 g		SLMB 7.09



14 Disposizioni generali

Il controllo di qualità e le relative competenze professionali si basano sui requisiti qualitativi di cui sopra.

Il prodotto viene fabbricato e confezionato in ottemperanza ai principi delle Norme di Buona Preparazione. Il prodotto e il suo imballaggio sono conformi a tutte le prescrizioni della Legislazione Alimentare Europea, nella sua versione vigente.

15 Conformità

Gli ingredienti e gli additivi utilizzati rispettano integralmente la Legislazione Alimentare Europea.

La clientela dovrà ricevere le informazioni (anche se non richieste) concernenti eventuali modifiche

Il prodotto è stato testato e immesso sul mercato conformemente agli standard di qualità in vigore. Pâtisselect garantisce la salvaguardia di tali e degli altri programmi di controllo del prodotto, nonché della relativa documentazione basata sui summenzionati dati, per un minimo di un anno successivo alla consegna delle proprie margarine e prodotti con sostanza grassa. Pâtisselect garantisce altresì agli acquirenti l'accesso illimitato alla sopra citata documentazione.

Documento a carattere confidenziale ed esclusivo uso interno.

Il presente modulo è valido senza sottoscrizione

Creato e testato da: M. Hentschel/ 08.09.2014	Approvato dal cliente:
---	------------------------