

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CSM Ingredients  
www.csmingredients.com



Ultima versione del: 09.02.2023

DISSENA

### CODICI MATERIE PRIME

#### Numero articolo

CSM Numero articolo **10128093**

#### Altro

Codice EAN 8030141090242  
Codice CN (EU) 1511909900

### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: GRASSO PER FRITTURA AD USO PROFESSIONALE

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grasso alimentare per frittura destinato ad usi professionali.

### INFORMAZIONI GENERALI

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

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### Applicazione

DISSENA è una miscela di olio di palma appositamente studiata per l'utilizzo in frittiture professionali.

### INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Privo di retrogusto	Odore:	Esente da odori estranei
Aspetto visivo:	Emulsione	Colore:	Tipico
Struttura:	Tipico		

### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Palma.

### VALORI NUTRIZIONALI

#### Per 100 grammi di prodotto

Energia:	3.700 kJ	(900 kca)
Grassi:	100,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	54,6 g	
di cui moninsaturi:	36,3 g	
di cui poliinsaturi:	8,9 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri:	0,0 g	
di cui alcol polivalente:	0,0 g	
di cui amido:	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,000 g	

# DISSENA

Numero articolo: 10128093      Ultima versione del: 09.02.2023

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

### Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,5 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,5 g
Colesterolo:	2,1 ppm
Carboidrati di cui saccarosio:	0,0 g
Carboidrati di cui lattosio:	0,0 g
Carboidrati di cui destrosio:	0,0 g
Carboidrati di cui fruttosio:	0,0 g
Fibre di cui fibre solubili:	0,0 g
Fibre di cui fibre insolubili:	0,0 g
Proteine di cui glutine:	0,0 g
Proteine di cui proteine del latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine del siero di latte:	0,0 g
Proteine di cui proteine della soia:	0,0 g
Proteine di cui caseina:	0,0 g
Proteine di cui proteine animali:	0,0 g
Sale (NaCl):	0,0 mg
Sale (KCl):	0,0 mg
Minerali - Sodio:	0,0 mg
Minerali - Ferro:	0,1 mg
Sostanza minerale (ceneri):	0,0 mg
Alcol:	0,0 g
Acidi organici:	0,0 g
Acqua:	0,0 g

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
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: -.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

## INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

# DISSENA

Numero articolo: 10128093

Ultima versione del: 09.02.2023

## INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Halal:	Si - certificato	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	Si
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	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.

## INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
Contenuto di grassi:		> 99,95 %		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 O2/kg	meq O2/kg	NGD-Db6-91
<b>Contenuti</b>				
Contenuto di acqua:		< 0,8 %		NGD-C3-1976

## INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		57 - 62 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		37 - 41 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		18 - 24 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		10 - 17 %		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 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	250 Giorni
Temperatura di conservazione:	15 - 20 °C
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	10 - 15 °C

# DISSENA

Numero articolo: 10128093	Ultima versione del: 09.02.2023
---------------------------	---------------------------------

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>					
<b>Peso netto:</b>	10 kg	<b>Peso lordo:</b>	11 kg	<b>Numero di pezzi:</b>	4 PZ
<b>Pallet</b>					
<b>Tipo di pallet:</b>	Pallet 1200 x 800				
<b>Unità per strato:</b>	7 PZ	<b>Strati:</b>	10 PZ	<b>Unità per pallet:</b>	70 PZ
<b>Peso netto:</b>	700 kg	<b>Peso lordo:</b>	792 kg	<b>Altezza totale pallet:</b>	124 cm
<b>Imballaggio primario</b>					
<b>Quantità:</b>	4,0000 PC				
<b>Codifica</b>					
		<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>Imballaggio secondario</b>					
<b>Descrizione:</b>	Colla	<b>Materiale:</b>	Poliiolefine		
<b>Quantità:</b>	0,0020 KG				
<b>Peso:</b>	25 kg				
<b>Colore:</b>	Biancastro				
<b>Descrizione:</b>	Scatola	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	223 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Lunghezza (esterna):</b>	399 mm				
<b>Larghezza (esterna):</b>	304 mm				
<b>Altezza (esterna):</b>	111 mm				
<b>Codifica</b>					
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>EAN:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì	<b>Codice materiale:</b>	Sì
<b>Imballaggio terziario</b>					
<b>Descrizione:</b>	Pallet	<b>Materiale:</b>	Legno		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	25.000 g				
<b>Lunghezza:</b>	1.200 mm				
<b>Larghezza:</b>	800 mm				
<b>Altezza:</b>	144 mm				
<b>Descrizione:</b>	Colla	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	0,0315 KG				
<b>Peso:</b>	500 g				
<b>Descrizione:</b>	Foglio	<b>Materiale:</b>	Cartone ondulato		
<b>Quantità:</b>	1,0000 PC				
<b>Peso:</b>	360 g				
<b>Lunghezza:</b>	800 mm				
<b>Larghezza:</b>	1.200 mm				
<b>Descrizione:</b>	Etichetta	<b>Materiale:</b>	Carta		
<b>Quantità:</b>	3,0000 PC				
<b>Peso:</b>	2,85 g				
<b>Colore:</b>	Bianco				
<b>Larghezza:</b>	130 mm				
<b>Altezza:</b>	210 mm				
<b>Codifica</b>					
<b>Nome:</b>	Sì	<b>Data di scadenza:</b>	GG/MM/AAAA	<b>Codice lotto:</b>	LAGGG
<b>EAN:</b>	Sì	<b>Fornitore:</b>	Sì	<b>Codice materiale:</b>	Sì

## CONTAMINAZIONE

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

# DISSENA

Numero articolo: 10128093      Ultima versione del: 09.02.2023

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

### Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico

**Sicurezza alimentare / HACCP:** Pastorizzazione  
**Commenti:** Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)

### Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
<b>Setacci:</b>	No		
<b>Filtri:</b>	Sì		
<b>Rilevatore di metalli:</b>	No		
<b>Ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo:	
<b>Non ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo:	
<b>Acciaio inossidabile:</b>		Ø dispositivo di controllo:	
<b>Raggi X:</b>	No		
<b>Ispezione visiva:</b>	No		

### Descrizione processo

Pastorizzazione  
**Commenti:** Pastorizzazione del premix (fase acquosa + oleosa)

## INFORMAZIONI LEGALI

### Numerazione internazionale degli ingredienti

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1511909900	

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: 09.02.2023  
Modifica: Informazioni Sul L'Imballaggio