



Sede legale Milano – Via Brera, 6
Cap. Soc. € 770.000
Cod. Fisc. e Part.IVA 00811750157

Tribunale Mi n° 107815
C.C.I.A.A. Milano 541315

Stabilimento e Uffici:
26010 Bagnolo Cremasco (CR)
S.S. 415 Paullese, 7/9
Corrisp.: Cas. P. 83 – 26013 Crema

Tel. 0373.648075
Telefax 0373.648502
<http://www.sipralpadana.it>
E-mail: vendite@sipralpadana.it

Margarina da tavola e per usi dolciari
Oli e grassi vegetali raffinati idrogenati
Cioccolato e surrogato di cioccolato
Semilavorati per pasticceria e panificazione

SPECIFICHE TECNICHE

data rev. 26/06/05 rev. n° 3

Margarina vegetale da agricoltura biologica

Bio Crem

destinata all'industria alimentare

Codice azienda produttrice: 3890

Definizione: Emulsione di oli e grassi vegetali provenienti da agricoltura biologica, per uso alimentare con acqua.
Prodotto conforme alla legislazione italiana vigente.

Ingredienti: Grassi ed oli vegetali (olio di palma, olio di palma frazionato, olio di girasole di spremitura)*, acqua, emulsionanti, lecitine di girasole, sale, correttore di acidità acido citrico, aromi naturali.

* Proveniente da agricoltura biologica.

Caratteristiche chimico fisiche di qualità (alla consegna):

Contenuto in sostanza grassa	superiore a 80%
Rancidità (saggio di Kreis)	negativa
N° di perossidi	max 15,0 meq O ₂ /Kg
Acidità (in acido oleico)	max 0,80%
Punto di scorrimento (cap. aperto)	36,0 - 39,0 °C

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: superficie liscia di colore paglierino.

Aspetto interno: colore uniforme assenza di bolle d'aria.

Consistenza: pane morbido, non unto, non secco (la consistenza è molto influenzata dalla temperatura)

Struttura: malleabile, non appiccicosa.

Sapore-odore: neutro, caratteristico dei grassi ed oli utilizzati, il prodotto non deve presentare odori o sapori anomali o sgradevoli.



Caratteristiche della confezione:

In cartoni a forma di parallelepipedo rettangolo contenenti 20 kg di prodotto.

Il prodotto è avvolto in un sacchetto di PE idoneo al contatto con prodotti alimentari.

Norme per la conservazione e lo stoccaggio:

Il prodotto va conservato alla temperatura di +15 /+ 18 °C, nella sua confezione originale, al riparo da correnti di aria, protetto dalla luce e dall'umidità in locali puliti ed 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.

Shelf life: (termine minimo di conservazione)

Il prodotto conservato secondo le indicazioni sopraesposte rispetta i requisiti stabiliti dalle norme di legge per almeno 180 giorni dalla data di produzione.

Composizione percentuale degli acidi grassi, GLC:

Acido miristico	max.	1,0
" palmitico	da	32,0 a 40,0
" palmitoleico	max.	0,5
" stearico	da	3,5 a 6,0
" oleico	min.	35,0
" linoleico	min.	15,0
" linolenico	max.	0,9

Solid Fat Content:

T °C	S.F.C. %
10	da 33,0 a 41,0
20	da 14,0 a 21,0
30	da 5,0 a 10,0
35	da 3,0 a 7,0

SIPRAL PADANA S.p.A.