

STAC SPRAY

SPECIFICA TECNICA

1) Da considerare "Coadiuvante Tecnologico" secondo la definizione Reg. CE N° 1333/2008 Art. 3.2 (b). Per la dichiarazione vedere quanto stabilito da Reg. UE N° 1169/2011 Art. 20

DENOMINAZIONE / PAESE DI ORIGINE

Coadiuvante tecnologico⁽¹⁾ di grado alimentare a base di olio distaccante fluido multipiego per stampi di prodotti da forno / Italia

CARATTERISTICHE GENERALI

Liquido oleoso a bassa viscosità, anidro con proprietà adesive, di colore giallo opaco.

COMPOSIZIONE

Oli vegetali raffinati non idrogenati (origine colza) - Addensanti: Cere Vegetali - Emulsionanti: E 322 (Lecitina di Girasole -

IMPIEGO

Agitare bene prime dell'uso. Applicare in strato sottile e regolare. Distanza 20-30 cm. Prima di ungere su padelle o piani di appoggio è indispensabile sgrassare a fondo gli stessi. Temperatura ottimale di utilizzo circa 25°C.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER RIEMPIMENTO BOMBOLETTE

Rilasciata da regione Lombardia e ASL di Cremona.

Fascicolo n° 60/2015, Prot. 20007/15 del 28/04/2015, riconoscimento n° 6/2015. Regolamenti compiuti ed applicati: ex CE 852/2004, CE 1129/2011, CE 1169/2011

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Origine botanica olio	COLZA		
Viscosità mPas	a 20°C	90 - 100	
Numero di Iodio		100 - 120	
Indice Perossido		5	Max.
Peso specifico	Kg/dm ³	0,92	
Punto di fumo	°C	± 230	
Indice Saponificazione		185 - 200	
Indice Rifrazione	a 20 °C	1,4765 – 1,4775	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	ufc / g	1000	Max.
Coliformi totali	ufc / g	100	Max.
E. coli	ufc / g	10	Max.
Salmonella	ufc / 25g	Assenti	
Lieviti e muffe	ufc / g	100	Max.

IMBALLAGGIO

Bombolette in acciaio da 500 ml netto, confezionata in cartoni da 12pz.ciascuno. Pallettizzazione su bancali EUR 80 x 120.

CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65% - temp. 15-25°C) al riparo dalla luce, il prodotto ha una validità di 24 mesi dalla data di produzione.



ALLERGENI – REGOLAMENTO UE N. 1169/2011

1) Cereali contenenti glutine: es. frumento, segale, orzo, avena, farro, grano "kamut" e loro derivati

2) Noci, es: Mandorla (*Amgdyalus communis* L.), Nocciola (*Corylus avellana*), Noce (*Juglans regia*), Anacardio (*Anacardium occidentale*), Noce americana (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), Noce brasiliana (*Bertholletia excelsa*), Pistacchio (*Pistacia vera*), Noce di Macadamia e Noce di Queensland (*Macadamia ternifolia*)

3) >10 ppm o 10 mg/litro espressi come SO₂

4) Confezionato in uno Stabilimento che utilizza Soia

ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO	SOSTANZE PRESENTI	CARRY OVER E/O CROSS CONTAMINATION	SOSTANZE PRESENTI
1 Cereali contenenti glutine ⁽¹⁾	NO		NO	
2 Crostacei e prodotti derivati	NO		NO	
3 Uova e prodotti derivati	NO		NO	
4 Pesce e prodotti derivati	NO		NO	
5 Arachidi e prodotti derivati	NO		NO	
6 Semi di soia e prodotti derivati	NO		SI ⁽⁴⁾	
7 Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO		NO	
8 Noci e prodotti derivati ⁽²⁾	NO		NO	
9 Sedano e prodotti derivati	NO		NO	
10 Senape e prodotti derivati	NO		NO	
11 Semi di sesamo e prodotti derivati	NO		NO	
12 Anidride solforosa e solfito ⁽³⁾	NO		NO	
13 Lupino	NO		NO	
14 Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI ⁽¹⁾

Grassi totali	98,4
<i>saturi</i>	7,7
<i>monoinsaturi</i>	63,6
<i>polinsaturi</i>	27,2
<i>trans</i>	1,2
Proteine	0,0
Carboidrati	0,1
<i>zuccheri</i>	0,0
<i>polioli</i>	0,0
<i>amido</i>	0,0
Alcol	0,0
Fibre	1,4
Sale ⁽²⁾	0,00
Sodio	0,00
Ceneri	0,0
Umidità	0,1
Totale	100,0
Kcal ⁽³⁾	869,4
Kj	3640,1

1) Valori calcolati a partire dalla composizione delle materie prime espressi in g/100g prodotto tal quale

2) Fattore di conversione Sale = Sodio/0,3934

3) Fattore di conversione 1 Kcal = 4,1868 KJ



ALTRE CERTIFICAZIONI PRODOTTO

ALTRE INFORMAZIONI PRODOTTO

NO RADIAZIONI

Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti

**NO OGM (Reg. CE n° 1829 - 1830 /2003)**

Il prodotto NON CONTIENE materie prime, additivi, aromi di derivazione GMO.

**GLUTEN FREE**

Il prodotto non è ottenuto da ingredienti contenenti glutine e non è presente come cross contamination nel processo di lavorazione. Contattare il responsabile commerciale nel caso siano necessarie



INFORMAZIONI AZIENDA

Certificazione ISO 9001/2015

n°3037 - Certiquality

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO

Certificazione IFS Food Version 6.1

n° P1915 - Certiquality

**RSPO member number**

9-0435-14-000-00

**Certificazione BIO**

IT BIO 009 n° CY46 – CCPB

**U.S. Food & Drug**

FFR Number: 17255401096



Le informazioni contenute in questo documento si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze e devono essere considerate solo come indicazioni per l'utilizzo.

L'utilizzatore professionale, cui il prodotto è destinato, è tenuto ad utilizzarlo previa validazione, sotto la propria responsabilità e secondo buona prassi.

Il fornitore non è responsabile dell'uso improprio o illegale del prodotto. E' necessario rispettare tutte le leggi locali ed i regolamenti applicabili.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli per accettazione da entrambe le parti, la ditta Saca S.p.A. si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

FIRMA APPROVAZIONE A.Q. SACA:
Bernardino Giuliani

DATA EMISSIONE: 07/01/2020

Saca S.p.A.

Via Castignolo, 32 – 27025 Gambolò – PV

Tel 0381 938295 – Fax 0381 930777

saca@sacaitalia.it

www.sacaitalia.it



www.sacaitalia.it