



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 Pallese, 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. 16/11/05 rev. n° 5

**Margarina vegetale da agricoltura biologica**

***Bio Pastry***

**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 80,0 %
Rancidità (saggio di Kreis)	negativa
N° di perossidi	max 15,0 meq O <sub>2</sub> /Kg
Acidità (in acido oleico)	max 0,80%
Punto di scorrimento (cap. aperto)	41,0 - 44,0 °C

### **Caratteristiche organolettiche:**

Aspetto esterno: superficie liscia di colore paglierino.

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

Consistenza: pane compatto con buona plasticità (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 4 pani da 2,5 kg; 5 piatte da 2 kg oppure un blocco da 10 kg, confezionati con incarto in HDPE per uso alimentare.

**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.	1,5
" palmitico	da	43,0 a 50,0
" palmitoleico	max.	0,5
" stearico	da	3,5 a 6,0
" oleico	min.	25,0
" linoleico	min.	7,0
" linolenico	max.	0,9

**Solid Fat Content:**

T °C	S.F.C. %
10	da 56,0 a 65,0
20	da 38,0 a 47,0
30	da 16,0 a 24,0
35	da 10,0 a 15,0

SIPRAL PADANA S.p.A.