



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

ST N° 43

Mod. 01.3

Rev.00 del 12/09/2022

NOME PRODOTTO:	STRUTTO
MARCHIO:	KONDITAL
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Strutto raffinato
INGREDIENTI:	Strutto
ALLERGENI:	Vedere tabella allegata
DOSAGGIO E APPLICAZIONE:	Il dosaggio è in funzione dell'uso specifico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	bianco, leggermente giallastro
ODORE:	neutro
SAPORE	tipico
CONSISTENZA	Compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo di analisi
PEROSSIDI	mEq O ₂ /Kg	≤4	/	NGD DB 6 - 1989
ACIDITA' (IN ACIDO OLEICO) FFA	% Ac. Oleico	≤0,75	/	NGD C10 - 1976
UMIDITA'	%	/	/	/
PUNTO DI FUMO	°C	>240	/	/

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT A 30°C:	≤100 UFC/g	ENTEROBACTERIACEAE	≤10 UFC/g
LIEVITI E MUFFE:	≤10 UFC/g	LISTERIA M.	Assente in 25g

VALORI NUTRIZIONALI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Unità di misura:	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia	kJ	3700
	kcal	900
Grassi	g	100
di cui acidi grassi saturi	g	42.5
di cui acidi grassi monoinsaturi	g	47
di cui acidi grassi polinsaturi	g	10.5
di cui acidi grassi trans	g	0
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	0
Sale	g	0

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):	6 mesi
MODALITÀ CONSERVAZIONE:	Conservare il prodotto in luogo asciutto alla temperatura massima di 20°C. Richiudere accuratamente la confezione una volta aperta.

MODALITA' CONFEZIONAMENTO

CODICE ARTICOLO	CONFEZIONAMENTO	PALLETTIZZAZIONE
ST001	cartoni da 25 Kg con sacco interno in PE	900 Kg / bancale
ST001.1	secchi in PP da 1 kg	360 Kg / bancale
ST001.2	secchi in PP da 5 kg	375 Kg / bancale
ST001.3	secchi in PP da 12 kg	792 Kg / bancale
ST001.4	secchi in PP da 15 kg	825 Kg / bancale
ST001.6	cartoni da 12,5 kg con sacco interno in PE	787,5Kg / bancale
ST001.8	cartoni da 20 kg con sacco interno in PE	900 Kg / bancale
ST001.7	ceste da 43 kg con sacco interno in PE	215 Kg / bancale
ST001.5	secchi in PP da 25 kg	900 Kg / bancale
ST001.9	cartoni da 24,5 kg con sacco interno in PE	882 Kg / bancale
ST001.10	secchi in PP da 24 kg	864 Kg / bancale

Kondital S.r.l. - Sede legale: Milano (MI) - Sede amministrativa ed operativa: Via dei Pergolati, 2/i - 26010 Offanengo (CR)

Tel/Fax: 0373/244758 e-mail: info@kondital.it Sito Web: www.kondital.it P. Iva e C.F.: 08446200969





SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

ST N° 43

Mod. 01.3

Rev.00 del 12/09/2022

TABELLA ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO	PRESENTE NELLA STESSA LINEA DI PRODUZIONE	POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	-	X	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	X	X	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	X	X	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/Lt espressi come SO2	-	-	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-	-	-
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	-	-	-	-

ALTRE INFORMAZIONI

OGM	Sulla base dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003, il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (OGM).
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti

Data approvazione:

27/09/2023

Ufficio Qualità

Kondital S.r.l. - Sede legale: Milano (MI) - Sede amministrativa ed operativa: Via dei Pergolati, 2/i - 26010 Offanengo (CR)

Tel/Fax: 0373/244758 e-mail: info@kondital.it Sito Web: www.kondital.it P. Iva e C.F.: 08446200969

