



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Messeröl

OLIO PER LA LUBRIFICAZIONE DI PARTI MECCANICHE A CONTATTO CON ALIMENTI

MESSERÖL è un olio per la lubrificazione di tutte le parti mobili delle macchine utilizzate in pasticceria e panificazione, tipo lame e coltelli, che vengono a contatto con gli impasti e gli alimenti. È conforme agli usi previsti dalle norme H.A.C.C.P.

MESSERÖL è un olio con proprietà di lubrificazione e scorrevolezza, accompagnate da una notevole resa applicativa. Ha un gusto neutro. È privo di resine.

MESSERÖL si applica con un pennello o un dosatore sulle parti da trattare.

MESSERÖL non è adatto per la lubrificazione degli ingranaggi e cuscinetti interni delle macchine.

DOSAGGIO: Q.B.

UTILIZZO: Spennellare sulla parti da lubrificare o versare negli appositi gocciolatori regolabili.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	0228
Revisione scheda	02.1
Codice etichetta	E0228C

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Olio vegetale (colza), antiossidanti (E306, E304).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Tanica 10 Litri
Bancale	600 L
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Liquido denso.
Odore	Neutro.
Colore	Giallo intenso



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).
-----	--

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	3699 Kj (900 Kcal)
Grassi	100
- di cui acidi grassi saturi	15
Carboidrati	0
- di cui zuccheri	0
Fibre	0
Proteine	0
Sale	0

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g.

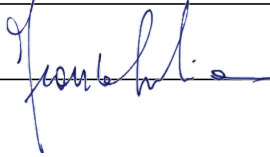
ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	—	—
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
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	—	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	—	—
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	—
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26/04/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---