



Soluții profesionale
pentru morărit, panificație,
patiserie și cofetărie



Titlu: SPECIFICATIE TEHNICA
Cod: **NOVOIL – D**
Revizie: 00
Data intrarii in vigoare: 21-10-2020
Data reviziei urmatoare: 21-10-2022

Denumire	NOVOIL – D
Cod reteta	-
Descriere	Lubrifiant, de uz alimentar, pe baza de ulei vegetal pentru masini de divizat aluat.
Ingrediente (*Ingredientele scrise cu litere mari constituie alergeni)	Ulei vegetal (floarea soarelui), emulsifiant E322, antioxidant E392.
Ingrediente cu functia de adjuvanti (auxiliari) tehnologici	Conform art.20 din Regulamentul (UE) nr 1169/2011, urmatoarele ingrediente se pot excepta de la etichetarea produsului finit: acest lubrifiant este considerat adjuvant tehnologic pentru produsele finite
Caracteristici senzoriale (la 20°Celsius)	Aspect: lichid Miros: uleios Culoare: transparent, galben Gust: uleios
Valori nutritionale medii	Valoare energetica: 3699.3 kJ/100g; 899.8 kcal/100g Grasimi: 100 g/100g din care acizi grasi saturati: 11 g/100g Glucide: 0 g/100g din care zaharuri: 0 g/100g Fibre: 0 g/100g Proteine: 0 g/100g Sare (sodiu x 2.5): 0 g/100g
Parametri fizico-chimici	Umiditate: 0 % max Indice de peroxid: max. 5 meq/kg, Temperatura de ardere: 240°C Vascozitate: 50-60 mPa.s (25°C, 15 Pa), Greutate specifica: 920 kg/m3 (20°C),
Parametri microbiologici	Numar total de germeni aerobi mezofili: max. 10000 ufc/g Salmonella: absenta in 25g E.coli: - ufc/g Bacillus cereus: max. 100 ufc/g Staphylococcus aureus: absent in 1 g Listeria monocytogenes: absenta in 25g Enterobacteriaceae: max. 100 ufc/g Coliformi: max. 100 ufc/g Drojii si mucegaiuri: max. 100 ufc/g
Infestare corpuri straine	Nu se admite prezenta insectelor si acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare
Ambalare	Recipient metallic a 25 l / 10 l care garanteaza o buna stabilitate de depozitare in loc uscat
Etichetare	Etichetarea se realizeaza in conformitate cu Regulamentul UE nr 1169/2011
Conditii de depozitare	In spatii curate, uscate, ferite de razele solare, de sursele de caldura si inghet, la temperaturi cuprinse intre 15-25 grade celsius. A se inchide capacul dupa fiecare utilizare.
Conditii de transport	Produsul se transporta in mijloace de transport acoperite, curate, fara mirosuri straine, igienizate si dezinfectate, ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, la temperaturi cuprinse intre 15-25 grade celius
Lotul	Este mentionat pe eticheta produsului. Numarul de lot este format din 5 cifre si 1 litera (pentru produsele fabricate in Romania).
Utilizare intentionata	Produsul, in forma ca atare, nu este destinat direct consumatorului final, ci constituie un ingredient pentru alte produse fabricate.
Termen de valabilitate	12 luni de la data ambalarii in conditiile de depozitare recomandate, in ambalajul sigilat



**Soluții profesionale
pentru morărit, panificație,
patiserie și cofetărie**



LISTA DE ALERGENI (conform Regulamentului UE nr 1169/2011)

Denumire produs: **NOVOIL – D**

Cod rețeta: -

Nr	Nume	Agenti alergeni ingredienti	Contaminare incrucisata
1.	Cereale care contin gluten si anume: grau (cum ar fi graul spelt si graul Khorasan), secara, orz, ovaz sau hibrizi ai acestora si produse derivate.	absent	absent
2.	Crustacee si produse derivate	absent	absent
3.	Oua si produse derivate	absent	absent
4.	Peste si produse derivate	absent	absent
5.	Arahide si produse derivate	absent	absent
6.	Soia si produse derivate	absent	absent
7.	Lapte si produse derivate(inclusiv lactoza)	absent	prezent
8.	Fructe cu coaja lemnoasa, adica: migdale (<i>Amygdalus communis</i> L.), alune de padure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), nuci Caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci Pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia vera</i>), nuci de macadamia si nuci de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), precum si produse derivate.	absent	absent
9.	Telina si produse derivate	absent	absent
10.	Mustar si produse derivate	absent	absent
11.	Seminte de susan si produse derivate	absent	absent
12.	Dioxidul de sulf si sulfatii in concentratii mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/litru în SO2 total trebuie calculati pentru produsele gata pentru consum sau reconstituite in conformitate cu instructiunile producatorilor.	absent	absent
13.	Lupin si produse derivate	absent	absent
14.	Moluste si produse derivate	absent	absent

Informatii produs - modificari genetice (mg)

Informatii produs pentru implementarea cerintelor produselor alimentare si furajelor modificate genetic conform Regulamentului 1829/2003/CE privind produsele alimentare si furajele modificate genetic si a Regulamentului 1830/2003/CE privind trasabilitatea si etichetarea organismelor modificate genetic si trasabilitatea produselor destinate alimentatiei umane sau animale, produse din organisme modificate genetic.

Sursa	Ingredient	Sub-ingredient (*)	Origine mg da/nu	Daca nu, 1, 2, 3, 4 (**)	Daca 3, sursa botanica	Daca 4, tara de origine
Soia	Nu exista ingrediente din soia in NOVOIL-D					
Porumb	Nu exista ingrediente din porumb in NOVOIL-D					
Rapita	Emulsifiant E322		nu	2		
Bumbac	Nu exista ingrediente din bumbac in NOVOIL-D					
Sfecla de zahar	Nu exista ingrediente din sfecla in NOVOIL-D					
Cartofi	Nu exista ingrediente din cartofi in NOVOIL-D					
Orez	Nu exista ingrediente din orez in NOVOIL-D					
Rosii	Nu exista ingrediente din rosii in NOVOIL-D					
Seminte de in	Nu exista ingrediente din seminte in NOVOIL-D					

(*) In general, sub-ingredientele nu apar in declaratia privind ingredientele. Majoritatea sunt agenti microbieni si de procesare auxiliari ai ingredientelor din a doua coloana.

(**) Legenda

1. Sistemul de pastrare a identitatilor sau datelor de identificare(IP).Furnizorul a trimis o prezentare a sistemului saucopie a certificatului.
2. Declaratia scrisa a furnizorului(furnizorilor) prin care se specifica faptul ca ingredientele mentionate nu provin dinmaterialele modificate genetic.
3. Sursa botanica: la anumite plante, nu se cunosc specii modificate genetic. Se precizeaza specia/tipul de planta.
4. Sursa geografica: in anumite parti, cresterea plantelor modificate genetic este interzisa prin lege.In acest caz se precizeaza tara de provenienta a plantelor.

Semnătură / Ștampilă

S.C. Nova Pan S.R.L. Cod unic inreg.: RO 13685445, Nr. Inreg. in Reg.Com.: J08/110/31.01.2001

Brașov, str. Poienelor nr. 2A; (+4) 0268 331 332; (+4) 0742 158 585; fax: 0268 330 435; novapan@novapan.ro; www.novapan.ro