

PRODOTTO	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO . 75 g
INGREDIENTI	PASTA DI CACAO (55% min.), Zucchero, Peperoncino (0,02%)
AZIENDA	Artigiana Biscotti snc – C.le Treacusce n° 41 – Modica (RG)
SHELF-LIFE DICHIARATA	TMC 18 mesi
STOCCAGGIO	Tenere in luogo fresco e asciutto temperatura tra 15° e 20° C.
CONFEZIONI	In astuccio a marchio Peluso Un cartone contiene nr. 30 pz Un EPAL contiene: nr. 120 cartoni Misure dei cartoni.: 21 larghezza x 15 altezza x 21 cm lunghezza Misure delle confezioni (astucci) : 6,2 larghezza x 14,5 altezza x 2 cm lunghezza CARTONI PER STRATO: 20 CRT STRATI PER PALLET: 6 Il prodotto è confezionato in imballi alle normative del D.M. del 21/03/73 e successive modifiche (vedi D.M. n°220 del 26/04/93), ; sulle confezioni sono indicate le seguenti diciture: - denominazione di vendita - quantitativo netto - lotto e data di produzione
TRASPORTO	Viene effettuato tramite mezzi puliti, asciutti ed esenti da odori trasmissibili al prodotto. Ci si avvale di ditte in conto terzi preventivamente qualificate . In alternativa e' a carico del cliente.
CODICE EAN CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO	8021022006810
OGM	Il prodotto in oggetto non deriva da OGM (Regolamento 1830/2003 e al regolamento 1829/2003).

ALLERGENI (Direttive 2003/89/CE e 2005/26/CE)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Da Ingredien .	In stabilim.	Cross Contamin.
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1) ; b) maltodestrine a base di grano (1) ; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	SI	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.			
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1) ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	SI	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO

	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO 75 g SCHEDA TECNICA	Mod 1/1 Rev 001 del 01-07-2020
---	---	--------------------------------------

CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)

Scadenza <i>Best Before</i>	540 gg gg/mm/aaaa – dd/mm/yyyy
Lotto Di produzione	Ggg /mm / aaa / COD ggg : Giorno dell'anno di produzione mm : mese dell'anno di produzione aaa : anno di produzione cod : codice alfa /numerico finale
Esempio	L.: 01072030D

Allegato 1: Esempio Codifica

LOTTO : 01072030D

FOTO PRODOTTO:


CROSS-CONTAMINAZIONE	Il prodotto in oggetto non è a rischio di contaminazione crociata
-----------------------------	---

DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE	Il prodotto in oggetto non contiene glutine
--------------------------------------	---

VALORI NUTRIZIONALI

RIFERITI A 100 g DI PARTE EDIBILE

	%
Energia kj /Kcal	Kj 2111/ kcal 494
Carboidrati	54
Di cui Zuccheri	50
Grassi	27
Di cui saturi	17

 PELUSO 1964	CIOCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO 75 g SCHEDA TECNICA	Mod 1/1 Rev 001 del 01-07-2020
--	--	--------------------------------------

Proteine	7
Sale	0

**CARATTERISTICHE
CHIMICO FISICHE**

aW	attività dell'acqua < 0,40
	Pesticidi nei limiti della legge Italiana e normativa CE
	Metalli pesanti nei limiti della legge Italiana e normativa CE

	Parametro	Limite
Parametri microbiologici (caratterizzanti il prodotto finito) Microbiological parameters <i>(Characterizing the finished product)</i>	Conta di Microrganismi a 30° C	< 10.000
	Coliformi Totali	< 1.000
	Escherichia coli	< 100
	Enterobacteriaceae	< 100
	Lieviti	< 1.000
	Muffe	< 1.000
	Ricerca di Salmonella spp.	ASSENTE

Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme

1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali

Commitment to the fulfillment of legal requirements

Descrizione <i>Description</i>	La Artigiana Biscotti snc come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi <i>Artigiana Biscotti snc verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
Reg CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari <i>Hygiene of Food Products</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e successivo 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 10-2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
Reg. CE 2081/92	Riconoscimento delle DOP e IGP, applicabili all'intero territorio della UE <i>Recognition of PDO and PGI, applicable to the whole territory of the EU</i>
Reg CE 2072 Reg CE 1881	Limiti microbiologici alimenti

	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO 75 g SCHEDA TECNICA	Mod 1/1 Rev 001 del 01-07-2020
---	--	--------------------------------------

Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti preconfezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>
Reg. CE 1169/2011	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i>
Reg CE 775/2018	Origine Ingrediente primario <i>Origin Primary Ingredient</i>

2 Utilizzazione sicura del prodotto

Safe use of the product

Descrizione <i>Description</i>	La Artigiana Biscotti snc segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto (L'eventuale affioramento di striature o macchie dovute al burro di cacao è un fattore naturale del prodotto). Artigiana Biscotti snc indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product (The surfacing of cocoa butter lines of marks is natural for this product).
Consigli per la conservazione <i>Conservation Tips</i>	Attenzione: teme le alte temperature . Conservare in luogo fresco ed asciutto , ad una temperatura tra 15 °- 20° C Warning: fears high temperatures. Store in a cool, dry place , at a temperature between 15 °- 20° C.
Consigli post apertura <i>Tips after opening</i>	Dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 15°e 20 °C; vanno evitate fonti luminose dirette e fonti di calore <i>Once opened, the product should be stored at temperatures not higher between 15° e 20° C, should be avoided direct light and heat sources</i>

3 Modalità di Trasporto del prodotto finito

Transport of finished product

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate, non è prevista refrigerazione

	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO 75 g SCHEDA TECNICA	Mod 1/1 Rev 001 del 01-07-2020
---	--	--------------------------------------

The transport is managed by specialized and qualified companies, there is no refrigeration

4 Matrice delle Revisioni

Changes table

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche.

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
01.01.2018 Rev. 00	Emissione
01.07.2020 Rev.001	Revisione

Documento redatto da:

Grazia Di Lorenzo

Revisionato da RHACCP /IFS:

Grazia Di Lorenzo



CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PEPERONCINO

75 g

SCHEDA TECNICA

Mod 1/1
Rev 001
del 01-07-2020

Documento approvato da DG:
Salvatore PELUSO

TIMBRO e FIRMA per RICEVUTA CLIENTE :

Data Ultimo Aggiornamento : 01 Luglio 2020