

PRODOTTO	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PISTACCHIO. 75 g
INGREDIENTI	PASTA DI CACAO (55% min.), Zucchero, Pistacchio (5%).
AZIENDA	Artigiana Biscotti snc – C.le Treacsucce 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 PISTACCHIO	8021022006803
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 Ingredienti	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) lattio.	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.	SI	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 PISTACCHIO 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.: 01072007D

Allegato 1: Esempio Codifica

LOTTO : 01072007D

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 2143/ kcal 502
Carboidrati	50
Di cui Zuccheri	45
Grassi	29
Di cui saturi	17
Proteine	8
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

Parametri microbiologici	Parametro	Limite
--------------------------	-----------	--------

(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
Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti confezionati <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>

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

--	--

2 Utilizzazione sicura del prodotto

Safe use of the product

Descrizione <i>Description</i>	<p>La Artigiana Biscotti snc segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto (Mantenere nella sua confezione originale).</p> <p>Artigiana Biscotti snc indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product (Keep in its original packaging).</p>
Consigli per la conservazione <i>Conservation Tips</i>	<p>Conservare in luogo fresco ed asciutto , ad una temperatura tra 15 °- 20° C .</p> <p>Store in a cool, dry place , at a temperature between 15 °- 20° C.</p>
Consigli post apertura <i>Tips after opening</i>	<p>Dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 15°e 20 °C; vanno evitate fonti luminose dirette e fonti di calore</p> <p><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></p>

3 Modalità di Trasporto del prodotto finito

Transport of finished product

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate, non è prevista refrigerazione
The transport is managed by specialized and qualified companies, there is no refrigeration

4 Matrice delle Revisioni

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

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

Documento approvato da DG:

Salvatore PELUSO

TIMBRO e FIRMA per RICEVUTA CLIENTE :

Data Ultimo Aggiornamento : 01 Luglio 2020