

Descrizione CALENDARIO AVVENTO
Rev. 0 del**CODIFICHE PRODOTTO / PRODUCT CODIFICATION****Articolo:** CALENDARIO AVVENTO
Item:
Cod. Articolo: 10733
Item code:
Codice TARIC (HS) 19053211
TARIC code (HS)**CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS****La confezione contiene: 3 Viennesi classico, 3 Viennesi Fondente, 12 Babbini, 6 Bon Bon.**
La confezione contiene: 3 Viennesi classico, 3 Viennesi Fondente, 12 Babbini, 6 Bon Bon.**MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / STORAGE:****Termine minimo di conservazione:** Essendo produzione tipicamente invernale (Ottobre – Marzo) il termine di conservabilità è fissato al mese di giugno successivo alla data di produzione. TMC medio: 6 mesi
Best before: *It is a typical winter production (October - March) and the expire date is set to the following June or June of the year in progress. TMC medium: 6 months.***MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING:**

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg.EC no.1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Microbiologici / Microbiological Parameters	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Totale Bacterial Load (TBC)	10.000	100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 1 g di prodotto	0	5	ufc/g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Yeasts and Molds	100	1.000	2	5	ufc/g

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione CALENDARIO AVVENTO

Rev. 0 del

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$
Key: m: Lower limit, n: Number of units sampled, M: Upper limit, c: max number of units with values $m < c < M$

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS**Parametri Chimici / Chemical parameters****Limiti / Limits****U.M. / M.U.**

Umidità / Humidity

< 3,00

%

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipologia Imballo Type of packaging	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) Size mm (H/D/W)	Colli Package	Peso unitario Unit weight	Peso totale Total weight	Tara Tare weight	Peso lordo Gross weight
Scatola / Box	8012012107334	32/310/410	1	0,318 kg	0,318 kg	0,02 kg	0,338 kg
	18012012107331	128/349/514	4	0,318 kg	1,272 kg	0,3 kg	1,572 kg

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION

Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	8
Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	9
Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	72

CONTROLLO PRODUTTIVO / MANUFACTURING CONTROLS

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene. Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.