



M.5.5 STP Rev. 01

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

BonBons

Cod. 11378

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Boule alla Nocciola		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti: <u>nocciola</u> (55%), zucchero fondente (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 50%), acqua, zucchero invertito (zucchero, acqua), destrosio, sorbitolo, aroma.</p> <p><i>Può contenere tracce di soia, latte, uova e altra frutta a guscio.</i></p> <p>Senza Glutine</p> <p>NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Boule al Pistacchio		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti: <u>pistacchio</u> (38%), zucchero fondente (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), mandorla, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 29%), acqua, zucchero impalpabile, zucchero invertito (zucchero, acqua), destrosio, sorbitolo, aromi.</p> <p><i>Può contenere tracce di soia, latte, uova e altra frutta a guscio.</i></p> <p>Senza Glutine</p> <p>NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Boule alla Mandorla, Rhum e Cacao		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti: <u>mandorla</u> (36,5%), zucchero fondente (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 50%), cacao in polvere (9%), Rhum (8%), zucchero impalpabile, zucchero invertito (zucchero, acqua), destrosio, sorbitolo, acqua, aromi.</p> <p><i>Può contenere tracce di soia, latte, uova e altra frutta a guscio.</i></p> <p>Senza Glutine</p> <p>NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Boule alla Mandorla e Cocco		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti: <u>mandorla</u> (27,8%), zucchero fondente (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 29%), acqua, zucchero impalpabile, cocco (6,6%), zucchero invertito (zucchero, acqua), destrosio, sorbitolo, aromi.</p> <p><i>Può contenere tracce di soia, latte, uova e altra frutta a guscio.</i></p> <p>Senza Glutine</p> <p>NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE			
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	SI
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.	NO	NO	NO
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.	SI	SI	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.	SI	SI	NO

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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	SI	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO
MODALITÀ DI PRODUZIONE	Amalgamazione ingredienti; estrusione + formatura; ricopertura, raffreddamento; incarto		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Boule alla Nocciola Colore bruno Odore e sapore caratteristico di nocciole Consistenza morbida</p> <p>Boule al Pistacchio Colore verde Odore e sapore caratteristico di pistacchio Consistenza morbida</p> <p>Boule alla Mandorla, Rhum e Cacao Colore marrone scuro Odore e sapore caratteristico di Mandorla, Rhum e Cacao Consistenza morbida</p> <p>Boule alla Mandorla e Cocco Colore bianco Odore e sapore caratteristico di mandorle e cocco Consistenza morbida</p>		
DIMENSIONI	Dimensioni medie 7x4x1.2 cm Peso medio 18 g		
CARATTERISTICHE FISICHE	Aw = 0,7 Acqua Libera pH = 6,5		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametro	Limite	
	Carica batterica totale	< 100.000 U.F.C	
	Staphylococchi	UFC/g < 10 U.F.C.	
	Lieviti	< 1.000 UFC/g	
	Muffe	< 1.000 UFC/g	
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g di prodotto: Calorie 427 kcal – 1788 kj Carboidrati 46 g (Zuccheri 45 g) Grassi 23 g (saturi 5,4 g) Proteine 9,1 g Sale 0,07 g		
CONTROLLI DI QUALITÀ EFFETTUATI	Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo produttivo, nel rispetto del Reg. CE n°852/2004 e del Reg. CE 178/2002, e analisi annuali sul prodotto finito.		
TRADE UNIT	Cod. 11378 confezione BonBons da 250 g; 6 pz per crt		
SHELF LIFE	10 mesi		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto		
FORMULAZIONE DEL LOTTO	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno		
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale		
VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE	Tamponi di superficie con frequenza annuale, controlli visivi		

Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme
Mode of transport - use – compliance

1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali
Commitment to the fulfillment of legal requirements

Descrizione <i>Description</i>	La I.D.B. S.p.a come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi <i>I.D.B. S.p.a 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 1829/03 e 1830/03	Tracciabilità ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i> Regole specifiche di etichettatura applicabili ai prodotti alimentari e ai mangimi ottenuti da OGM. <i>Specific labeling rules applicable to food and feed produced from GMOs .</i>
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> NB: All'interno dello stabilimento si lavorano ingredienti contenenti lecitina di soia, farina di lupino, frutta secca, uova

2 Utilizzazione sicura del prodotto
Safe use of the product

Descrizione <i>Description</i>	La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto <i>I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
Modalità di apertura <i>Conditions for opening</i>	Le confezioni sono dotate di film <i>twisting</i> , esso sigilla il prodotto ed è apribile con una pressione manuale <i>The packages are equipped with twisting film and can be opened with a manual pressure</i>

3 Modalità di Trasporto del prodotto finito
Transport of finished product

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate
The transport is managed by specialized and qualified companies

4 Matrice delle Revisioni
Changes table

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche
The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
07.05.2018 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro