



M.5.5 STP Rev. 01

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SPECIALITA' SICILIANE

Cod. 12452

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Pasticcini assortiti: Pasticcini alle mandorle, pasticcini ai pistacchi, pasticcini alle mandorle con pasta frutta di arancia, limone e mandarini di Ciaculli																								
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>LAPILLI CLASSICI Pasticcini alle mandorle. Ingredienti: <i>mandorle</i> (34%), zucchero, albume d'uovo fresco, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), miele, zucchero invertito (zucchero, acqua), conservante: acido sorbico, aromi. <i>Può contenere tracce di soia, latte e altra frutta a guscio.</i> Senza Glutine</p> <p>PASTICCINI AI PISTACCHI Ingredienti : <i>pistacchi</i> (32%), <i>mandorla</i> (17%), zucchero, albume d'uovo fresco, brassica (brassica, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: ac.citrico E330), miele, zucchero invertito (zucchero, acqua), zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), conservante: acido sorbico, aroma. <i>Può contenere tracce di anidride solforosa, latte, soia e altra frutta a guscio.</i> Senza Glutine</p> <p>PASTICCINI ALLE MANDORLE Ingredienti: <i>mandorla</i> (50%), zucchero, albume d'uovo fresco, scorza di arancio (scorza di arancia macinata, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330), zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), miele, zucchero invertito (zucchero, acqua), destrosio, sorbitolo. <i>Può contenere tracce di anidride solforosa, latte, soia e altra frutta a guscio.</i> Senza Glutine</p> <p>AGRUMI ASSORTITI PASTICCINI ALLE MANDORLE CON PASTA FRUTTA DI ARANCIA. Ingredienti: <i>mandorle</i> (41%), zucchero, albume d'uovo fresco, scorza arancia macinata (9%) (scorza di arancia macinata (52%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico E330), zucchero invertito (zucchero, acqua), miele, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), aromi, conservante: acido sorbico .</p> <p>PASTICCINI ALLE MANDORLE CON PASTA FRUTTA DI LIMONE. Ingredienti: <i>mandorle</i> (41%), zucchero, albume d'uovo fresco, scorza limone macinato (9%) (scorza di limone macinato (52%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico E330), zucchero invertito (zucchero, acqua), miele, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), aromi, conservante: acido sorbico .</p> <p>PASTICCINI ALLE MANDORLE CON PASTA FRUTTA DI MANDARINI DI CIACULLI. Ingredienti: <i>mandorle</i> (41%), zucchero, albume d'uovo fresco, pasta frutta mandarino (9%) (mandarino macinato (64%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico E330), zucchero invertito (zucchero, acqua), miele, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), aromi, conservante: acido sorbico . <i>Possono contenere tracce di anidride solforosa, latte, soia e altra frutta a guscio.</i> 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>																								
	<p>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</p> <p>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.</p> <p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p> <p>3. Uova e prodotti a base di uova.</p> <p>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.</p> <p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p> <p>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.</p> <p>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) latticolo.</p> <p>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</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1066 1485 1187 1529">Ingrediente</th> <th data-bbox="1190 1485 1319 1529">In stabilimento</th> <th data-bbox="1323 1485 1479 1529">Cross Contamination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1066 1534 1187 1646">NO</td> <td data-bbox="1190 1534 1319 1646">NO</td> <td data-bbox="1323 1534 1479 1646">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1650 1187 1695">NO</td> <td data-bbox="1190 1650 1319 1695">NO</td> <td data-bbox="1323 1650 1479 1695">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1700 1187 1744">SI</td> <td data-bbox="1190 1700 1319 1744">SI</td> <td data-bbox="1323 1700 1479 1744">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1749 1187 1794">NO</td> <td data-bbox="1190 1749 1319 1794">NO</td> <td data-bbox="1323 1749 1479 1794">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1798 1187 1933">NO</td> <td data-bbox="1190 1798 1319 1933">SI</td> <td data-bbox="1323 1798 1479 1933">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1937 1187 2027">NO</td> <td data-bbox="1190 1937 1319 2027">SI</td> <td data-bbox="1323 1937 1479 2027">SI</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 2031 1187 2139">SI</td> <td data-bbox="1190 2031 1319 2139">SI</td> <td data-bbox="1323 2031 1479 2139">SI</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO	NO	SI	SI	SI	SI
Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination																							
NO	NO	NO																							
NO	NO	NO																							
SI	SI	NO																							
NO	NO	NO																							
NO	SI	NO																							
NO	SI	SI																							
SI	SI	SI																							

origine agricola.				
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	SI
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; taglio; cottura; raffreddamento; incarto			
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	<p>PASTICCINI ALLE MANDORLE Colore ambra con sfumature brune Odore e sapore caratteristico di mandorle PASTICCINI AI PISTACCHI Colore verde Odore e sapore caratteristico di pistacchio LAPILLI CLASSICI Colore ambra con sfumature brune Odore e sapore caratteristico di mandorle AGRUMI' ARANCIA Colore ambra con sfumature brune Odore e sapore caratteristico di mandorle e arancia AGRUMI' LIMONE Colore ambra con sfumature brune Odore e sapore caratteristico di mandorle e limone AGRUMI' MANDARINO Colore ambra con sfumature brune Odore e sapore caratteristico di mandorle e mandarino</p> <p>Aw = 0,7 Acqua Libera pH = 6,5</p>			
DIMENSIONI	LAPILLI Peso medio 28 g PASTICCINI ARTIGIANALI PESO MEDIO 18g AGRUMINI PESO MEDIO 10 g			
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 1354 kJ - 326 kcal Carboidrati 22 g (Zuccheri 21g) Grassi 24 g (saturi 2 g) Proteine 5,4 g Sale 0,05 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.			
CONSUMER UNIT	Cod. 12452	Film polipropilene accoppiato termosaldabile a doppia saldatura		
TRADE UNIT	Cod. 12452	Confezione pasticcini assortiti 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			
IMBALLI	FAI LA RACCOLTA DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.			
	FASCIA	LATTA	SACCHETTO	INCARTO
	PAP 21	FE 40	PP5	PP5
	CARTA	METALLO	PLASTICA	PLASTICA

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 apribili con una pressione manuale <i>The packages 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

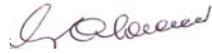
Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche
The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
11.06.2021 Rev. 01	CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro