



M.5.5 STP Rev. 01

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FRUTTI DI SICILIA  
AGRUMI CANDITI RICOPERTI DI  
CIOCCOLATO FONDENTE (25%)

Cod 43405;

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	AGRUMI CANDITI RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE								
<b>MATERIE PRIME IMPIEGATE</b>	<p><b>Ingredienti:</b> <b>SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>Ingredienti:</b> scorzette di arancia (74%) (Scorze d'arancia (52%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico E330), cioccolato fondente (25%) (cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <b>latte</b>, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), destrosio.</p> <p><b>SCORZETTE DI LIMONE CANDITE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>Ingredienti:</b> scorzette di limone (74%) (Scorze di limone (52%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico E330), cioccolato fondente (25%) (cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <b>latte</b>, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), destrosio.</p> <p><b>RONDELLE D'ARANCIA CANDITA RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>Ingredienti:</b> Fette d'arancia (74%) (Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, aroma naturale), cioccolato fondente (25%) (cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <b>latte</b>, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), destrosio.</p> <p><b>CLEMENTINE CANDITE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE</b> <b>Ingredienti:</b> clementine candite (74%) (clementine, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato, conservante: <b>anidride solforosa</b> E220), cioccolato fondente (25%) (cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <b>latte</b>, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), destrosio.</p> <p>Può contenere tracce di <b>latte</b>, <b>uova</b> e <b>frutta a guscio</b> NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>								
<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>									
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati: 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.	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1061 1180 1185 1211">Ingrediente</th> <th data-bbox="1189 1180 1313 1211">In stabilimento</th> <th data-bbox="1316 1180 1477 1211">Cross Contamination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1061 1216 1185 1312">NO</td> <td data-bbox="1189 1216 1313 1312">NO</td> <td data-bbox="1316 1216 1477 1312">NO</td> </tr> </tbody> </table>	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination	NO	NO	NO		
Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination							
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.	NO	SI	SI						
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.	SI	NO	NO						
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	SI	NO						
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO						
<b>MODALITÀ DI PRODUZIONE</b>	Amalgamazione manuale ingredienti; Ricopertura cioccolato; raffreddamento; incarto								

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bruno Odore e sapore caratteristico di cioccolato fondente e di frutta candita Consistenza dura e croccante	
<b>DIMENSIONI</b>	Dimensioni variabili, peso circa 12g	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	Aw = 0,7 Acqua Libera pH = 6	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>
	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
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> Valori Medi per 100g di prodotto	
	<b>Energia</b>	1479 kJ - 350 kcal
	<b>Grassi</b>	6,3 g
	<b>Di Cui Acidi Grassi Saturi</b>	3,7 g
	<b>Carboidrati</b>	72 g
	<b>Di Cui Zuccheri</b>	58 g
	<b>Proteine</b>	1,3 g
	<b>Sale</b>	0,12 g
	<b>CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI</b>	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.
<b>CONSUMER UNIT</b>	Cod 43405	sacchetto
<b>TRADE UNIT</b>	Cod 43405;	confezione da 320g (6pz per crt)
<b>SHELF LIFE</b>	10 mesi	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In luogo fresco e asciutto	
<b>FORMULAZIONE DEL LOTTO</b>	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale	
<b>VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE</b>	Tamponi di superfice 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*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>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</b> <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, latte

**2 Utilizzazione sicura del prodotto**  
*Safe use of the product*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto</b> <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, esso sigilla il prodotto ed è apribile con una pressione manuale <i>The packages are equipped with 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*

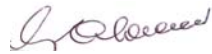
Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche  
*The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred*

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
03.06.2020 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro