

 M.5.5 STP Rev. 01	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO CIOCCOLATO AL PISTACCHIO CON PISTACCHIO TOSTATO	Cod. 92003
--	---	------------

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	CIOCCOLATO AL PISTACCHIO CON PISTACCHIO TOSTATO		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	Cioccolato al pistacchio (79,5%) {Cioccolato bianco [Zucchero; Burro di cacao; Latte intero in polvere; Emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale di vaniglia. (Cacao 29% minimo)], pistacchio tostato (10%)}, Pistacchio tostato (20,5%). <i>Può contenere tracce di uovo e altra frutta a guscio.</i> Senza Glutine NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni		
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. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 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. 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. 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) lattiolio. 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. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 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. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
	NO	NO	NO
	NO	NO	NO
	NO	SI	NO
	NO	NO	NO
	SI	SI	NO
	NO	NO	NO
	SI	SI	NO
	SI	SI	NO
	NO	NO	NO
	NO	NO	NO
	NO	NO	NO
	NO	SI	NO
	NO	NO	NO
MODALITÀ DI PRODUZIONE	Dosaggio e colatura cioccolato in stampi; centrifughe e formatura; inserimento sorprese; raffreddamento; pralinatura con granella di pistacchio manuale; raffreddamento; incarto		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore bianco e verde Odore e sapore caratteristico di pistacchio e cioccolato bianco Consistenza dura		
DIMENSIONI	Peso medio 440 g		
CARATTERISTICHE FISICHE	Aw = 0,7 Acqua Libera pH = 6,7		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametro	Limite	
	Carica batterica totale	< 10.000 U.F.C	
	Staphylococchi	UFC/g < 10 U.F.C.	
	Aflatossine	UFC/g < 5 ppb	
	Lieviti	< 1.000 UFC/g	
Muffe	< 1.000 UFC/g		
VALORI NUTRIZIONALI	Dichiarazione Nutrizionale/ Valori Medi per 100g di prodotto		
	Energia	2387 kJ – 574 kcal	

	Grassi	42 g	
	Di Cui Acidi Grassi Saturi	18 g	
	Carboidrati	41 g	
	Di Cui Zuccheri	40 g	
	Proteine	8,0 g	
	Sale	0,14 g	
CONTROLLI DI QUALITA' 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.		
COD EAN	8004494319718		
SHELF LIFE	12 mesi		
MODALITA' 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 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

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, latte, burro

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 uova si aprono manuale rimuovendo l'incarto <i>The eggs open manually removing the wrapping</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

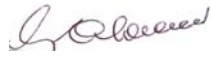
Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche
The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
10.01.2024 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro