



Torrone & Brigidini

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

				Data approv.ne	Revisione
Codice prodotto	Peso U.V. (Kg)	Cod. EAN	Codice EAN pallet		
Applicazione IVA	LINEA				
	BRIGIDINI				

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione prodotto	BRIGIDINI di Lamporecchio		
Tipologia prodotto	PRODOTTO DOLCIARIO	Shelf-life	12 MESI
Elenco ingredienti	Zucchero, Farina "0", Uova, Aromi. Può contenere tracce di soia.		
Indicazioni e codifica lotto			

Destinazione d'uso - limitazioni all'utilizzo per soggetti sensibili	Modalità di consumo

Condizioni - modalità di conservazione dopo apertura	
--	--

CARATTERISTICHE QUALITÀ

Caratteristiche chimico fisiche				Valori nutrizionali medi (per 100g)	
Parametro Analitico	Valore/riferimento	Tolleranza	U.M.	Valore energetico (Kcal)	
OGM				Valore energetico (KJ)	363
Ocratossina A				Carboidrati (g)	1540
Aflatossina				di cui zuccheri (g)	82,8
Aflatossine				Proteine (g)	46,5
Don				Grassi (g)	4,5
Zearalenone				Di cui grassi saturi (g)	1,5
Pesticidi e fitosanitari (solo se BIOLOGICO)				Di cui grassi insaturi (g)	0
Pesticidi e fitosanitari				Di cui grassi poliinsaturi (g)	
Metalli pesanti				Sale (g)	0,03
Umidità				Fibre alimentari (g)	0
aw				Ceneri totali (g)	
Corpi estranei (varia natura)				Carboidrati di cui amido (g)	
Corpi estranei vegetali					
Insetti / frammenti di insetti					

Caratteristiche microbiologiche				Parametri organolettici	
Parametro Analitico	Valore/riferimento	Tolleranza	U.M.	Aspetto	
Lieviti				tipico	
Muffe/Molds				Odore	anice
E-coli				Sapore	dolce al gusto di anice
Carica Batteria Totale 30°C				Colore	giallo tenue
Salmonella				Confezione	

Dichiarazione allergeni

-
-
-

Nel prodotto non sono presenti sostanze allergeniche

Nel prodotto sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: **glutine, uova.**



Torrone & Brigidini

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice prodotto	Peso U.V. (Kg)	Cod. EAN	Codice EAN pallet	Data approv.ne	Revisione
-----------------	----------------	----------	-------------------	----------------	-----------

Reg UE 1169/2011



Nel prodotto possono essere presenti per contaminazione crociata e sono dichiarate in etichetta come "può contenere tracce di...", le seguenti sostanze allergeniche: **soia**

Dichiarazione OGM

Reg. CE 1829/2003; Reg. CE 1830/2003

Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM.

Dichiarazione radiazioni ionizzanti

Reg UE 1169/2011; D. Lgs.94/2001; Dir. CE 2/1992

Il prodotto ed i suoi componenti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità dei prodotti sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione igienica degli alimenti

Reg CE 852/2004; Reg CE 178/2002

Presso il sito produttivo e lungo la filiera produttiva sono in atto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 178/2002.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia imballaggio	Descrizione imballo primario	Materiale	Misure o spessore
-----------------------	------------------------------	-----------	-------------------

Conformità imballaggi

Reg UE 10/2011; Reg CE 1935/2004; Reg CE 2023/2006; Reg CE 450/2009; D.M. 21/03/73, DPR 777/82.

Il prodotto è confezionato in imballi conformi alla normativa europea (Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi ed intelligenti) e nazionale (D.P.R. 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla Legislazione settoriale per i materiali plastici a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e succ. aggiornamenti.

CARATTERISTICHE DI PALLETIZZAZIONE E TRASPORTO/PALLETISATION CHARACTERISTIC AND TRANSPORT

Peso nominale prodotto (g)	N. conf.ni per cartone	Peso Netto U.V. (Kg)	Imballi per bancale	Peso netto pancale (Kg)	Tipologia bancale	Identificazione bancale
0		0		0		

Specifiche di stoccaggio

Il prodotto deve essere stoccato al riparo dalle intemperie, in ambienti freschi e debitamente ventilati, al riparo da fonti di calore e luce diretta. Se possibile la temperatura del prodotto deve essere mantenuta tra i 15 - 25 °C. Non devono essere presenti fonti di umidità e condensa.

Specifiche di trasporto

Il prodotto deve essere trasportato all'interno della sua confezione originale, esente da rotture lesioni e contaminazioni. Non deve essere posto a diretto contatto con il suolo/pavimento. Deve essere posto al riparo dalle intemperie, variazioni di calore improvvise e contaminazioni.

La scrivente non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, illegale o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.