



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

DROP ALLA ROSA

TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO DI CONFETTERIA : prodotto di zucchero cotto aromatizzato con olio essenziale

INGREDIENTI :

Zucchero (69,65%), glucosio(29,65%), gomma arabica(0,58%), olio essenziale di rosa(0,10%), colorante E120(0,02)%

MODALITA' DI IMPIEGO

caramelle, alcuni semi sono carminativi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

caramelle di color rosa.

TIPO CONFEZIONE

Conservato in sacchetto di carta per permettere la respirazione del prodotto .

Scatola di cartone contenente 1 kg

TMC (Termine minimo di conservazione)

36 mesi dalla produzione a temperatura ambiente se rispettate le modalità di conservazione per il prodotto in luogo asciutto e areato . Da consumarsi pref. entro la data riportata sull' etichetta

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto e areato . Teme l'umidità e la luce del sole diretta

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad un a temperatura temperaura ambiente al riparo dalla luce solare diretta e da odori e umidità

OGM :

HACCP

Il prodotto è conforme alle norme stabilite relativamente all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi del'HACCP

AUTORIZZAZIONI SANITARIE n. 391-249-1178-377

COD ATTIVITA' 107120 REA 71443

RINTRACCIABILITA'

E' garantita la tracciabilità interna di ogni lotto di produzione

CERTIFICAZIONI E IDONEITÀ DI PRODOTTI

| il prodotto è | IDONEO | CERTIFICATO |
|---------------|--------|-------------|
| VEGANO | SI | NO |
| BIOLOGICO | NO | NO |
| GLUTEN FREE | SI | NO |

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

| | |
|--------------------------|------------------|
| Valori Energetici | 392 kcal /100g |
| | 1667 kjoule/100g |
| Grassi | 0 g/100g |
| grassi saturi | 0 g /100g |
| Carboidrati | 98 g/100g |
| Zuccheri | 93 g/100g |
| Proteine | 0 g/100g |
| Sodio | 0 g/100g |

| ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni) | Presenza certa | Possibile presenza accidentale |
|--|-----------------------|---------------------------------------|
| Cereali con glutine, vale a dire (farro e grano khorasan), segale, orzo, vana o i loro ceppi ibridati e derivati. | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| uova e prodotti a base di uova | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | NO |
| Frutta agascio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | NO | NO |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO |
| Molluschi e derivati | NO | NO |
| Per 'Si' nella colonna 'Presenza certa' è da intendersi "aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente (compresi solventi , diluenti e i supporti per aromi ed additivi) | | |
| Per 'SI' nella colonna 'Possibile presenza accidentale' è da intendersi "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui di altre lavorazioni. | | |

Il presente documento è redatto secondo il Reg CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime.

Rilasciato in data

01/03/2021

DIAGRAMMA DI FLUSSO

