



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 coneneti 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 aguscio , 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 'Presnza 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 Incidentale' è da intendersi " conatminazione 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

