

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.1/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cod.prodotto:	4
Ingredienti in ordine decrescente:	<p>Farina di GRANO tenero tipo „00” ,amido di FRUMENTO, zucchero , melange (oli e grassi vegetali(cocco,girasole) ,BURRO30% ,acqua),farina di mandorla di albicocca (armelline) ,UOVA intere pastorizzate ,aroma maraschino, olio di semi di girasole alto oleico ,sciroppo di glucosio,agenti lievitanti :difosfato disodico ,carbonato acido di sodio;farina di GRANO tenero tipo „0” granello di NOCCIOLE ,yogurt intero (LATTE) ,aromi, proteine del siero del LATTE ,mono e digliceridi degli acidi grassi ,sorbitolo, tuorlo d'UOVO ,lecitina di SOIA ,cacao in polvere ,sale.</p> <p>Farcitura crema alla nocciola 28% :zucchero, oli e grassi vegetali (girasole , burro di cacao) NOCCIOLE 13% ,cacao magro in polvere ,emulsionante :lecitina di girasole ,aroma.</p> <p>Puo' contenere tracce di : CEREALI, FRUTTA SECCA A GUSCIO ,SENAPE.</p>
Descrizione prodotto:	Tortina farcita al cioccolato
Consistenza:	Morbida e croccante
Aspetto:	Torta con pirottino avente una base croccante e una parte superiore morbida decorata con mandorle e zucchero a velo
Forma:	Come da foto
Dimensioni Diametro:	65 mm+/- 2mm
Dimensioni Altezza :	30 mm+/- 3mm

Attività dell'acqua (AW):	<0,84
Residuo secco a 105° (metodo ponderale):	88.7 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta microorganismi a 30°c	≤10 ⁵ Ufc/g
Escherichia coli	<10 Ufc/g
Coliformi totali	<10 Ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Muffe e lieviti	<10 ³ Ufc/g

ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto	
Ceneri:	1.20%±0.2
Umidità:	16-20%
Carboidrati:	54,6%± 1 t. q.
Di cui zuccheri:	30.5 %± 1

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60	Rev. 9 del	Pag.2/11
		23.01.23	

Natura della Modifica	Redazione	Riesame	Approvazione
Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	Resp. Sicurezza alimentare	Resp. Sicurezza alimentare	Direttore Operativo
			

Proteine:	5.74 % ± 1t. q.
Fibra alimentare	2.5% ± 1
Grassi Totali:	25,4 % ± 1t. q.
Sale:	0.46%

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts		
Valori medi /average values	100g	
Energia/Energy value	Kcal 454 KJ 1903	
Grassi /Fat	21,7g	
Di cui saturi/Saturated	10,5 G	
Carboidrati /Carbohydrates	57,3g	
Di cui zuccheri/Sugar	23,9g	
Fibre /Dietary fiber	3,1g	
Proteine /Proteins	6,0g	
Sale /Salt	0,28 g	

Modalità di stoccaggio e conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 6 mesi
destinazione d'uso:	consigliati a tutti ad esclusione di individui con intolleranze e/o allergie alimentari
Modalità di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici
Uso improprio	Non lasciare per lungo tempo il prodotto a libero contatto con l'aria perchè tende a perdere i parametri di umidità e conseguentemente il prodotto perde le caratteristiche organolettiche principali.
Sistema di confezionamento	Confezionato in film flessibile termosaldato in atmosfera ambiente

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.3/11

Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	Redazione Resp. Sicurezza alimentare 	Riesame Resp. Sicurezza alimentare 	Approvazione Direttore Operativo 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305
Sito internet: www.falcone.dolciaria.com
e- mail: info.falcone@dolciaria.com
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
P036	8023696000279	PIACERE GIANDUIA VENDING IN CT DA 36 PZ	
P028	8023696005649	PIACERE GIANDUIA EXPO' BAR 24 PZ	

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.4/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PGM4	8023696006578	PIACERE GIANDUIA MULTIPACK CARTONE 12 PZ	
EPGM4	8023696006578	PIACERE GIANDUIA MULTIPACK EXPO' DA 48PZ	
PC113	8023696003140	PIACERE GIANDUIA CILINDRO G 300	

Determinazione lotto prodotto finito:

Codice di identificazione del prodotto		Giorno prog dell'anno	Anno	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Esempio	4	140	13	1

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.5/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

ALLERGENE	ALLERGENI				
	E' PRESENTE INGREDIENTE RICETTA?		SE SI, QUALE?	POSSIBILITA' DI CROSS CONTAMINATION	
	si	no		si	no
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x		grano	x	
Crostacei e prodotti derivati		X			x
Uova e prodotti derivati	X		uova	x	
Pesce e prodotti derivati		X			x
Arachidi e prodotti derivati		X			x
Soia e prodotti derivati	x		soia	x	

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.6/11

Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	Redazione Resp. Sicurezza alimentare 	Riesame Resp. Sicurezza alimentare 	Approvazione Direttore Operativo 
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	x		latte	x	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	x		nocciole	x	
Sedano e prodotti derivati		x			x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x			x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂		x			x
Lupino e prodotti a base di lupino		x			x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x			x
senape		x		x	

ALLEGATO A) COD. PROD. PIACERE G 60 P036

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto
-----------------	-------------	---------------	------------

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.7/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			prodotto (g.)
<p align="center">Imballo primario (Incarto con packaging)</p>	Film accoppiato OPPcoex mattato 20/ OPPperlato 30 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
<p align="center">Imballo secondario (unità di consegna – collo)</p>	Cartone Americano 355X255X155	36 conf. x collo	2.160
<p>Unità di movimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	12 colli x strato x 9 strati = 108 colli x pallet	233.280

ALLEGATO B) COD. PROD. PIACERE G 60 P028-

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (g.)
<p align="center">Imballo primario (Incarto con packaging)</p>	Film accoppiato OPPcoex mattato 20/ OPPperlato 30 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
<p align="center">Imballo secondario (unità intermedia)</p>	Espositore 315x238x135	24	1.440
<p align="center">Imballo terziario (unità di consegna – collo)</p>	Cartone Americano	24PZ X 6expo x collo	8.640

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.8/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Unità di movimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	<p align="center">Europallet</p> <p align="center">Film estensibile</p>	<p align="center">5 colli x strato x 4 strati = 20 colli x pallet</p>	172.800
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO PGM4

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (g.)
Imballo primario (unità iniziale)	Film accoppiato OPPcoex mattato 20/ OPPperlato 30 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio incollato 156x230x48	4 conf. x astuccio	240
Imballo terziario (unità di consegna collo)	Cartone Americano 465x326x164 CODICE EAN 8023696007728	12 conf. x collo	2400
<p>Unità di movimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	<p align="center">Europallet</p> <p align="center">Film estensibile</p>	<p align="center">6 colli x strato x 8 strati = 48 colli x pallet</p>	138.240

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.9/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO EPGM4

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (g.)
Imballo primario (conf)	Film accoppiato OPPcoex mattato 20/ OPPperlato 30 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato 156x230x48	1	240
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano CODICE EAN 8023696008459	48 conf. x collo	11.520

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 4
	<p align="center">Scheda prodotto TORTINA IL PIACERE g. 60</p>	Rev. 9 del 23.01.23	Pag.10/11

Natura della Modifica	Redazione	Riesame	Approvazione
Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	Resp. Sicurezza alimentare	Resp. Sicurezza alimentare	Direttore Operativo
			

Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	5 colli x strato x 3 strati = 15 colli x pallet	172.800
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO PC113

- Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (g.)
Imballo primario (conf)	Film accoppiato OPPcoex mattato 20/ OPPperlato 30 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato	1	300
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano	8 conf. x collo	2.400
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	8 colli x strato x 8 strati = 64 colli x pallet	153.600
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		



Scheda prodotto
TORTINA IL PIACERE g. 60

Rev. 9 del
23.01.23

Pag.11/11

<p>Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni</p>	<p>Redazione Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Riesame Resp. Sicurezza alimentare</p> 	<p>Approvazione Direttore Operativo</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------