ICAM S.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080007810 Rev. 00 Del 21/01/2016	P:1/3
	080007810 GLASOVER BIANCA KG.5x2	Emesso da Assicurazione Qualità	

DENOMINAZIONE : Massa coprente per pasticceria.
INGREDIENTI: Zucchero, Grasso vegetale totalmente idrogenato e frazionato (palmisto), Siero di **latte** in polvere, **Latte** intero in polvere, Emulsionanti (lecitina di girasole), E 492, Aromi. **Può contenere tracce di frutta a guscio. Senza glutine.**

Caratteristiche Dimensionali

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070078101	Peso(KG): 5 L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070178108	Nr. Pezzi: 1 L/l/h (cm): 29 x 38 x21
	Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 8 x 7 = 56	

Composizione

Zucchero	44 - 48 %
Grasso vegetale frazionato e totalmente idrogenato (palmisto)	36 - 39 %
Siero di latte in polvere	11 - 13 %
Latte intero in polvere	3,5 – 5,5 %
Emulsionanti: E 322 (lecitina di girasole), E 492	<1 %
Aromi	<1 %

Caratteristiche di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto.
TERMINE DI CONSERVAZIONE: 12 mesi

Dichiarazioni di conformità:
HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.
OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.
IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.
CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.
PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

Allergeni

L'articolo a cui si riferisce la presente scheda tecnica contiene/non contiene allergeni come riportato nella Direttiva CE 2003/89 e nel D.lgs 114/06 e succ. agg. in materia di etichettatura di prodotti alimentari in presenza di allergeni.

Allergeni	Presenza/Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	-	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	+	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche Microbiologiche

Analisi	UM	m*	M*	Metodo
Carica aerobia mesofila	ufc/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
E. coli	in 0.1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag. +	in 0.01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp.	in 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

* In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Energia	kJ	2365
Energia	kcal	565
Grassi	g	36,5
di cui acidi grassi saturi	g	34,3
Carboidrati	g	61,1
di cui zuccheri	g	56,6
Fibre	g	0,0
Proteine	g	2,5
Sale	g	0,0

Dichiarazioni di conformità:
HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.
OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.
IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.
CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.
PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.