SCHEDA TECNICA DecorDIA NEUTRO

Informazioni generali – Tracciabilità

Prodotto:	DecorDIA NEUTRO
Codice:	P085*0004xx *(in base alla capacità dell'imballo primario)*
N. C. (1):	n. d.
Lotto:	come indicato nell'etichetta e sul documento di trasporto.
T. M. C. (2):	36 mesi dalla data di produzione.
Destinazione:	semilavorato per la fabbricazione di prodotti alimentari e non destinato alla vendita al consumatore finale. Ad esclusivo uso professionale.

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	pasta densa
Colore:	neutro, trasparente
Odore:	leggera nota di vaniglia
Gusto:	dolce e gradevole

Informazioni tecnico-legislative

Descrizione:	gelatina neutra dalla struttura morbida, di colorazione brillante, ideale per la decorazione a cornetto di dolci e/o semifreddi.
Ingredienti:	zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aromi, addensanti (agar-agar), conservanti (sorbato di potassio).
Sostanze/prodotti che provocano allergie (3):	no
OGM (4):	no – nessuna dichiarazione richiesta.
Certificazione Kosher:	no
Certificazione Halal:	no
Paese d'origine (5):	Repubblica italiana
Luogo di provenienza (6):	n. a.
Dosaggio consigliato:	S. B. T. I

Etichettatura nutrizionale (valori medi espressi per 100 g di prodotto)

Valore energetico:	1172 kJ – 278 kcal
Grassi:	0 g
- di cui saturi:	0 g
Carboidrati:	67 g
- di cui zuccheri:	56 g
Proteine:	0 g
Sale:	0,014 g
Fibre:	1,3 g

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

Altre informazioni

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Imballi (7):	secchiello in plastica idonei all'uso alimentare. Capacità disponibili xx: 11 (= 1kg).
Sede di produzione o confezionamento (8):	Prodotto e confezionato in Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI).
Controllo Qualità:	il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

NOTE

1. Ai sensi del Regolamento Esecuzione (UE) n. 1001/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013 che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
2. Termine Minimo di Conservazione – ai sensi del Regolamento UE n. 1169, art. 24, Allegato X.
3. Ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011, art 9, par. 1, lettera c) e successive modifiche. Vengono attuate misure preventive per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.
4. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostri attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.
5. Ai sensi del Regolamento CE n. 450/2008, art. 36.
6. Ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011, art. 2, par. 2, lettera g).
7. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari.
8. Ai sensi del D. Lgs. n. 145 del 15 settembre 2017 che disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

TABELLA “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

DecorDIA NEUTRO

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto*		
	SI	NO	SI	NO**	*Ingredienti*
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *(1)*.		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.	X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce *(2)*.		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X**			X	
Soia e prodotti a base di soia *(3)*.	X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *(4)*.	X			X	
Frutta a guscio e prodotti derivati *(5)*.	X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i lori ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base d’orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:
- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:
- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

(4) tranne:
a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b. lattitolo;

(5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
a. frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

* ricavato dalla formulazione del prodotto, sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori. Per gli "Allergeni Alimentari", attualmente non esistono metodi analitici chimico-biologici riconosciuti dalla suddetta direttiva (decreto).

** sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori, si informa che nello stabilimento DIA srl non è presente nello stoccaggio a magazzino, né viene utilizzato nelle linee produttive, alcun ingrediente o materia prima dichiaratamente costituita o contenente arachidi; l'indicazione "**Presenza nei magazzini e nelle linee produttive"** in TDS prodotto, deve intendersi ed è relativa alla sola potenziale presenza per cross contamination da arachidi, comunicata/indicata in scheda tecnica da fornitori di alcuni ingredienti.

** vengono attuate "misure preventive" per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in azienda

LISTA Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze	**Tipo di Ingredienti**	**Tipo di presenza**
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	*nessuno*	*assente*
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	*nessuno*	*assente*
Uova e prodotti a base di uova.	uova di gallina, tuorlo d'uovo di gallina, albume d'uovo di gallina.	Tutto l'anno.
Pesce e prodotti a base di pesce.	*nessuno*	*assente*
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	*nessuno*	*assente*
Soia e prodotti a base di soia.	lecitina di soia.	Tutto l'anno.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	latte intero scremato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, proteine del latte.	Tutto l'anno.
Frutta a guscio e prodotti derivati.	pasta di nocciole, pasta di pistacchio, pasta di mandorle, noci frutto e pasta.	Tutto l'anno.
Sedano e prodotti a base di sedano.	*nessuno*	*assente*
Senape e prodotti a base di senape.	*nessuno*	*assente*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	*nessuno*	*assente*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	caramello solfito-caustico (E 150b), caramello solfito-ammoniacale (E 150d), vino marsala.	Tutto l'anno.
Lupini e prodotti a base di lupini.	*nessuno*	*assente*
Molluschi e prodotti a base molluschi.	*nessuno*	*assente*

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it