

7571010 Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14

Creata il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

	Descrizione	Commenti
Marchio	DEBIC	
Descrizione Articolo (come fornito)	DEBIC ROAST & FRY 6X1L	
Descrizione Articolo (breve)	DEBIC ROAST & FRY 6X1L	
Descrizione Giuridica	Grasso liquido con burro chiarificato e oli vegetali.	

Descrizione Codice

	Descrizione	Commenti
Codice Articolo	21069098	

Informazioni Codice a Barre

	Tipo	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13	5410488140276	
EAN Confezione	EAN13	5410488140283	
EAN Pallet	EAN14	15410488140280	

Ingredienti

Descrizione merceologica (EU1169/2011) – Ingredienti:

olio di semi di girasole (77%); olio di BURRO (21%); olio di semi di colza totalmente idrogenato (1%); emulsionanti: E471, lecitina (girasole); SIERO di (LATTE) in polvere; antiossidanti: E304, E307; aroma di BURRO.

7571010 Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14 Creata il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM	Commenti
Temperatura a confezione chiusa		2	25	°C	
Temperatura a confezione aperta		2	25	°C	

Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	170	Giorni	Dopo la produzione
Durata del prodotto una volta aperto	170	Giorni	Conservare in luogo buio

Ulteriori condizioni di conservazione

Usare a temperatura ambiente

Atmosfera Protetta

	Si	No
Confezionato in atmosfera protetta		✓

7571010

Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14

Creata il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Chimici

	Target	Min	Max	UdM	Commenti
Acidi Grassi Liberi			0,5	%	espresso in acidi oleici ISO 1740/IDF 6
Umidità libera			0,1	%	ISO 5536/IDF23
Materia secca		99,9		%	
Grassi del latte		21		%	

Parametri di Qualità – Parametri Fisici

--	--	--	--	--	--

Parametri di Qualità – Parametri organolettici

Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	fluido
Odore	tipico del burro
Gusto	tipico del burro
Colore	giallo chiaro

Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica				5000	cfu/g	ISO 4833	
Enterobacteriaceae				50	cfu/g	ISO21528	
Lieviti				50	cfu/g		ISO 6611/IDF 94
Muffe				50	cfu/g		ISO 6611/IDF 94
Salmonella				0	cfu/25g	ISO6579	AOAC 995.07
Listeria monocitogene				0	cfu/25g	ISO 11290	

Definizioni microbiologiche

Riferimento: Regolamento (EC) N° 2073/2005 inerente i criteri microbiologici dei generi alimentari

n= numero di unità costituenti il campione

7571010 Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14 Crea il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

c= numero di unità campione che forniscono valori tra "m" e "M"
- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono inferiori o uguali a "m"
- accettabile, se un massimo di valori c/n sono tra "m" e "M" mentre il resto dei valori osservati sono inferiori o uguali a "m"
- insoddisfacente, se uno o più dei valori osservati sono superiori a "M" o più valori c/n sono compresi tra "m" e "M"

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali

		Valore indicativo	/100g	Commenti
Calorie	KJ	3742	KJ	
Calorie	Kcal	894	Kcal	
Grassi totali	-	99,6	g	
di cui	Grassi vegetali	78,6	g	
di cui	Del latte	21	g	
di cui	Grassi saturi	27	g	
di cui	Mono insaturi	23	g	
di cui	Poli insaturi	49	g	
di cui	Colesterolo	60	mg	
Acidi Grassi Trans	Grassi Vegetali	0	g	
Carboidrati totali	-	0,1	g	max
di cui	Zuccheri (Mono+Di)	0,1	g	max
di cui	Lattosio	0,1	g	max
Proteine totali	-	0,1	g	max
di cui	Del latte	0,1	g	max
Sodio (Na)	-	0	mg	
Sale	-	0	g	<0,01 g

Dichiarazione nutrizionale

FrieslandCampina Professional è consapevole della grande importanza di fornire informazioni nutrizionali corrette riguardo ai propri prodotti. Per questo motivo, basandosi sulle informazioni ricevute dai fornitori, ogni dato nutrizionale è calcolato e arrotondato automaticamente all'interno del sistema gestionale. Ci riserviamo il diritto di aggiornare e affinare queste informazioni in seguito a nuove informazioni pervenute dai nostri fornitori.

7571010 Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14 Creata il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

Tipo Imballo

	Commenti
Bottiglia	HDPE

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato	esempio LOT BB06H9K
Codice lotto	Descrizione	codice alfanumerico unico a 7 cifre
Codice lotto	Posizione	sulla parte alta della bottiglia
Durata del prodotto	Formato	esempio: BEST BEFORE: 10-08-14
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: gg/mm/aaaa
Durata del prodotto	Posizione	sulla parte alta della bottiglia

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d’imballo	Peso	UdM
Bottiglia	1	HDPE (Bottiglia)	52	g
Tappo	1	Plastica	5	g
Sigillo	1	Composito (>50%Acciaio/Alluminio)	0,2	g
Etichetta	1	Carta/Cartone	1	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	79	mm	
Larghezza	79	mm	
Altezza	246	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	0,924	kg	
Peso Lordo	0,982	kg	

Quantità Dichiarata

	Si/No	Specificare Quantità	UdM	Commenti
Quantità dichiarata (e)	si	1	l	

7571010 Descrizione del prodotto DEBIC ROAST & FRY 6X1L



In uso dal 02-12-14

Creata il 24-11-14

Spec./Rev. 7571010 [2]

Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato A	esempio LOT BB06H9K
Codice lotto	Formato B	non applicabile
Codice lotto	Descrizione A	codice alfanumerico unico a 7 cifre
Codice lotto	Descrizione B	non applicabile
Codice lotto	Posizione A	sulla scatola
Codice lotto	Posizione B	non applicabile
Durata del prodotto	Formato	esempio: BEST BEFORE: 10-08-14
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: gg/mm/aaaa
Durata del prodotto	Posizione	sulla scatola

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Scatola	1	Carta/Cartone	115	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	243	mm	
Larghezza	166	mm	
Altezza	249	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	5,544	kg	
Peso Lordo	6,007	kg	

Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	etichettato
Codice lotto	Formato	Codice unico a 7 cifre generato da SAP
Codice lotto	Descrizione	Codice unico a 7 cifre generato da SAP
Codice lotto	Posizione	etichetta
Durata del prodotto	Formato	BBD: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Posizione	etichetta

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	25000	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1644	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	699	kg	
Peso Lordo	782	kg	

Composizione

	Num.	Commenti
N° Unità / Cartone	6	
N° Cartoni / Strato	21	
N° Strati / Pallet	6	

Informazioni Allergologiche⁶

Lista LEGALE

	Presente	Commenti
Cereali contenenti glutine	No	
Grano	No	
Segale	No	
Orzo	No	
Avena	No	
Farro	No	
Kamut	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati	No	
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati	No	
Germogli di soia e prodotti derivati	No	
Latte e prodotti derivati	Si	
Noci e prodotti derivati	No	
Mandorle	No	
Nocciole	No	
Noci	No	
Anacardi	No	
Noci Pecan	No	
Noci Brasiliane	No	
Pistacchio	No	
Noci di Macadamia / del Queensland	No	
Sedano e prodotti derivati	No	
Mostarda e prodotti derivati	No	
Sesamo e prodotti derivati	No	
Biossido di zolfo e solfiti (SO2)	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	

Lista Aggiuntiva

	Presente	Commenti
Lattosio	Si	
Cacao	No	
Glutammato (E620-E625)	No	
Pollame	No	
Coriandolo	No	
Mais	No	
Pianta di Legumi	No	
Manzo	No	
Maiale	No	
Carota	No	

Dichiarazioni & Legislazione

Conformità alla legge

In base alle nostre conoscenze, dichiariamo che i prodotti di FrieslandCampina Professional sono conformi con la legislazione Europea e locale. FrieslandCampina Professional è un'azienda approvata dalle autorità locali, venditrice di panne e prodotti lattiero caseari. Per assicurare livelli di qualità elevata, FrieslandCampina Professional ha adottato diversi sistemi di gestione della qualità. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazione OGM

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che questa referenza non contiene alcun ingrediente di origine OGM come stabilito nel "Regolamento (EC) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 Settembre 2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati". Il prodotto quindi non deve essere etichettato come di origine OGM. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di ionizzazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional non contengono alcun ingrediente che sia stato ionizzato. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di contaminazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea riguardante i contaminanti (inclusi metalli pesanti, micotossine, pesticidi, erbicidi e diossina). Le dichiarazioni si basano su un programma nazionale di monitoraggio per i contaminanti di latte e la valutazione dei rischi HACCP dello stabilimento di produzione. Tutti i risultati del programma di monitoraggio nazionale sono inferiori agli standard massimi stabiliti dalla legislazione olandese e CE in materia di contaminanti. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazioni di responsabilità

Questa scheda tecnica, fornita a titolo informativo, è stata redatta nel modo più corretto, accurato e completo possibile, sulla base delle nostre conoscenze ed esperienze al momento della stesura. Questa scheda tecnica, tuttavia, riguarda la composizione del prodotto al momento della stesura. Noi, in qualità di produttori, ci riserviamo il diritto di modificare la composizione del prodotto. Di conseguenza, questa scheda tecnica può essere soggetta a modifiche. Pertanto, si consiglia di fare riferimento alla versione più recente della scheda tecnica, nel caso in cui debba essere presa un'importante decisione sulle trasformazioni successive di prodotto, che dipendano anche dalla composizione dello stesso. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazioni Allergologiche

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori e alla regolamentazione HACCP dei nostri impianti di produzione, dichiariamo qui di seguito che i prodotti FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea in materia di allergeni (inclusa la contaminazione incrociata). Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.