

7410102 Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon**
Debic 6x1L

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto**Descrizione Articolo**

	Descrizione	Commenti
Marchio	Debic	
Descrizione Articolo (come fornito)	Crema Crème Brulée Bourbon 6x1L	
Descrizione Articolo (breve)	DEB.CR.BRULEE BOURBON 6X1L	
Descrizione Giuridica	Base liquida per Crème Brûlée, UHT	

Descrizione Codice

	Descrizione	Commenti
Codice Articolo	19019099	
Codice Internazionale Articolo	90	

Informazioni Codice a Barre

	Tipo	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13	5410488140139	Non Applicabile
EAN Confezione	EAN13	5410488140146	C12813
EAN Pallet	EAN14	15410488140143	FFP001

Ingredienti**Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:**

LATTE scremato; PANNA al 42% di grassi (28%); zucchero; tuorlo d'UOVO; amido modificato; stabilizzanti: E461, E331, carragenina; estratto naturale di vaniglia Bourbon; aroma naturale; emulsionante: E471; colorante: beta-carotene; semi di vaniglia.

7410102 Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**



In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM	Commenti
Temperatura a confezione chiusa		2	7	°C	
Temperatura a confezione aperta		2	7	°C	

Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	120	Giorni	
Durata del prodotto una volta aperto	4	Giorni	

Ulteriori condizioni di conservazione

Conservare in frigorifero (2-7°C)

Atmosfera Protetta

	Si	No
Confezionato in atmosfera protetta		✓

Caratteristiche

Base per l'autentica Crème Brulée francese e Crema Catalana. Sapore e consistenza cremosi e autentici. Giallo intenso con macchie naturali di vaniglia. Non è necessario arrivare a bollore.

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Parametri di Qualità – Parametri Fisici

Valori Fisici

		Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Densità	-	1,06			g/ml		

Parametri di Qualità – Parametri organolettici

Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	
Odore	
Gusto	
Colore	

Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica	5	0	0	0	cfu/g	ISO 4833	
Listeria monocitogene	5	0	0	0	cfu/g	ISO 11290	

Definizioni microbiologiche

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

n= numero di unità costituenti il campione

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"

7410102Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali		Valore Indicativo	/100g
Calorie	KJ	781	KJ
Calorie	Kcal	186	Kcal
Grassi totali	-	13	g
di cui	Grassi vegetali	0,2	g
di cui	Del latte	12	g
di cui	Saturi	9,1	g
di cui	Mono insaturi	3,2	g
di cui	Poli insaturi	0,4	g
di cui	Colesterolo	60	mg
Acidi Grassi Trans	Grassi Vegetali	0	g
Carboidrati totali	-	14	g
di cui	Zucchero(Mono+Di)	13	g
di cui	Saccarosio	9,1	g
di cui	Glucosio/Destrosio	0	g
di cui	Fruttosio	0	g
di cui	Lattosio	3,5	g
di cui	Malto	0	g
di cui	Zuccheri Raffinati	0	g
di cui	Amido	1,3	g
di cui	Altri Carboidrati	0	g
Polioli	Sorbitolo	0	g
Polioli	Altri Polioli	0	g
Fibre totali	-	0,5	g
di cui	Inulina	0	g
di cui	Cellulosa	0,4	g
di cui	Altre fibre	0	g
Proteine totali	-	3	g
di cui	Del latte	2,7	g
di cui	Altre proteine	0,3	g
Sodio (Na)	-	40	mg
sALE	-	0,1	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 dei 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.

7410102Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

Tipo Imballo

	Commenti
Bottiglia	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato	BBD: gg/mm/aaaa Lxx hh:mm DDD
Codice lotto	Descrizione	gg=giorno; mm=mese; aaaa=anno; Lxx=numero di linea; hh:mm=ora; DDD=giorno di produzione
Codice lotto	Posizione	da un lato in cima
Durata del prodotto	Formato	gg/mm/aaaa
Durata del prodotto	Descrizione	gg=giorno; mm=mese; aaaa=anno
Durata del prodotto	Posizione	da un lato in cima

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d’imballo	Peso	UdM
Bottiglia	1	HDPE (Bottiglia)	29	g
Tappo	1	Plastica	2,4	g
Sigillo	0,056	Alluminio (>50%, >50µ)	0,387	g
Etichetta	1	Carta/Cartone	2,2	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	78	mm	
Larghezza	78	mm	
Altezza	244	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	1,06	kg	
Peso Lordo	1,094	kg	

Quantità Dichiarata

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

Stampato il 06-12-14

5

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

7410102Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato A	3xxxxx BBD: gg/mm/aaaa DDD hh:mm Lxx
Codice lotto	Formato B	non applicabile
Codice lotto	Descrizione A	3xxxxx=numero WO; gg=giorno; mm=mese; aaaa=anno; DDD=giorno di produzione; hh:mm=ora; Lxx=numero di linea
Codice lotto	Descrizione B	non applicabile
Codice lotto	Posizione A	da un lato
Codice lotto	Posizione B	non applicabile
Durata del prodotto	Formato	gg/mm/aaaa
Durata del prodotto	Descrizione	gg=giorno; mm=mese; aaaa=anno
Durata del prodotto	Posizione	da un lato

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Etichetta	1	Carta/Cartone	0,37	g
Scatola	1	Carta/Cartone	156,38	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	244	mm	
Larghezza	165	mm	
Altezza	256	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	6,36	kg	
Peso Lordo	6,721	kg	

7410102Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	etichettato
Codice lotto	Formato	vedi allegato
Codice lotto	Descrizione	vedi allegato
Codice lotto	Posizione	sull'etichetta sui 4 lati pallet
Durata del prodotto	Formato	vedi allegato
Durata del prodotto	Descrizione	vedi allegato
Durata del prodotto	Posizione	sull'etichetta sui 4 lati pallet

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	22000	g
Etichetta	4	Carta/Cartone	9,2	g
Pellicola avvolgente	0,12	Plastica	120	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1680	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	801,36	kg	
Peso Lordo	868,934	kg	

Composizione

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

Stampato il 06-12-14

7

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

7410102Descrizione del prodotto **Crème Brulée Bourbon
Debic 6x1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7410102 [3]

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	Si	
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	Si	
Pianta di Legumi	No	
Manzo	No	
Maiale	No	
Carota	No	

Stampato il 06-12-14

8

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

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.