

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

	Descrizione	Commenti
Marchio	Debic	
Descrizione Articolo (come fornito)	Base per Mousse au Chocolat UHT 6x1L	
Descrizione Articolo (breve)	DEBIC BASE PER MOUSSE AL CIOCC. 6X1L	
Descrizione Giuridica	Base liquida per mousse al cioccolato al latte, UHT.	

Descrizione Codice

	Descrizione	Commenti
Codice Articolo	19019099	
Codice Internazionale Articolo	90	

Informazioni Codice a Barre

	Tipologia	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo		5410488061014	Non applicabile
EAN Confezione		5410488061021	Non applicabile
EAN Pallet	EAN14	15410488061028	Non applicabile

Ingredienti

Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

LATTE scremato; cioccolato al LATTE (18%) (cacao magro in polvere, solidi magri del LATTE in polvere, zucchero, emulsionanti: lecitina di SOIA); grassi vegetali (gheriglio di palma, palma); zucchero; emulsionanti: E471, E472b; estratto di carote.

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

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	122	Giorni	
Durata del prodotto una volta aperto	4	Giorni	

Ulteriori condizioni di conservazione

Tenere in frigorifero. Dopo l'apertura conservare a max +7°C e utilizzare entro 4 giorni.

Atmosfera Protettiva

	Si	No
Confezionato in atmosfera protetta		✓

Caratteristiche

Base per mousse e dessert al cioccolato creativi. Facile da montare, possibilità di presentazione e gusti infiniti. Facile aggiungere un tocco personale con ingredienti aggiuntivi.

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Chimici

		Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Materia secca	-	48,6	47,4	49,8	%		

Parametri di Qualità – Parametri Fisici

Valori Fisici

		Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Densità	-	1,109			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"

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali

		Valore Indicativo	/100g	
Calorie	KJ	1221	KJ	
Calorie	Kcal	292	Kcal	
Grassi totali	-	20	g	
di cui	Vegetali	16	g	
di cui	Del latte	2,7	g	
di cui	Saturi	16	g	
di cui	Mono-insaturi	3,3	g	
di cui	Poli-insaturi	0,4	g	
di cui	Colesterolo	10	mg	
Acidi Grassi Trans	Grassi Vegetali	0	g	
Carboidrati totali	-	22	g	
di cui	Zuccheri (Mono+ Di)	21	g	
di cui	Saccarosio	16	g	
di cui	Glucosio/Destrosio	0	g	
di cui	Fruttosio	0	g	
di cui	Lattosio	4,8	g	
di cui	Malto	0	g	
di cui	Zuccheri raffinati	0	g	
di cui	Amido	0,5	g	
di cui	Altri carboidrati	0	g	
Polioli	Sorbitolo	0	g	
Polioli	Altri Polioli	0	g	
Fibre totali	-	1,6	g	
di cui	Inuline	0	g	
di cui	Cellulosa	0	g	
di cui	Altre fibre	0	g	
Proteine totali	-	4,5	g	
di cui	Del latte	3,3	g	
di cui	Altre proteine	0	g	
Sodio (na)	-	80	mg	
Sale	-	0,19	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.

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

Tipo Imballo

	Commenti
Bottiglia	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato	
Codice lotto	Descrizione	
Codice lotto	Posizione	
Durata del prodotto	Formato	
Durata del prodotto	Descrizione	
Durata del prodotto	Posizione	

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	
Peso Netto	1,109	kg	
Peso Lordo	1,143	kg	

Quantità Dichiarata

	Yes	No	Specificare Quantità	UdM	Commenti
Quantità Dichiarata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	l	

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato A	
Codice lotto	Formato B	
Codice lotto	Descrizione A	
Codice lotto	Descrizione B	
Codice lotto	Posizione A	
Codice lotto	Posizione B	
Durata del prodotto	Formato	
Durata del prodotto	Descrizione	
Durata del prodotto	Posizione	

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	
Peso Netto	6,654	kg	
Peso Lordo	7,015	kg	

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato	
Codice lotto	Descrizione	
Codice lotto	Posizione	
Durata del prodotto	Formato	
Durata del prodotto	Descrizione	
Durata del prodotto	Posizione	

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	22000	g
Pellicola avvolgente	0,12	Plastica	120	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1680	mm	
Diametro		mm	
Peso Netto	838,404	kg	
Peso Lordo	905,969	kg	

Composizione

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

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

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	Sì	
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 (SO ₂)	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	

Lista Aggiuntiva

Dichiarazioni & Legislazione

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

7401150Descrizione del prodotto **Base per Mousse au
Chocolat Debic UHT 6X1L**

In uso dal 02-12-14

Creata il 01-12-14

Spec./Rev. 7401150 [12]

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.