

0158799

In uso dal 13-06-22

Descrizione del prodotto **ROAST&FRY DEBIC 6X1L**

Creata il 01-06-21

Spec./Rev. 0158799 [1]



Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

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

Codice Doganale

	Descrizione	Commenti
Codice articolo	21069098	

Informazioni Codice a Barre

	Tipologia	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13	8715300259042	
EAN Confezione	EAN13	8715300259059	
EAN Pallet	EAN14		

Ingredienti

Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

Oli vegetali (olio di colza, olio di girasole in quantità variabili) (76%); olio di BURRO (21%); emulsionanti: E471, E472c; SIERO di (LATTE) in polvere; antiossidanti: E304, E307; aroma di BURRO.

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	182	Giorni	Dopo la produzione
Durata del prodotto una volta aperto			Data di scadenza

Ulteriori informazione di conservazione

Usare a temperatura ambiente

Atmosfera protetta

	Sì	No
Confezionato in atmosfera protetta		X

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Chimici

	Target	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Acidi Grassi liberi			0,5	%		
Materia secca	99,8			%		

Proprietà Chimiche

	Target	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Valore Peroxyde			1	Meq/kg		

Parametri di Qualità – Parametri Organolettici

Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	Fluido
Odore	Burro, privo di aromi
Gusto	Burro, privo di aromi
Colore	Giallo scuro

Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica				5000	cfu/g		
Enterobacteriaceae				10	cfu/g		
Lieviti				100	cfu/g		
Muffe				10	cfu/g		
Salmonella				0	cfu/25g		
Listeria monocytogenes				0	cfu/25g		
Escherichia coli				0	cfu/g		
Stafilococco aureo				0	cfu/g		

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"

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Nutrizionali		Valore Indicativo	/100g	
Calorie	kJ	3690	kJ	
Calorie	kcal	898	kcal	
Grassi totali	-	100	g	
di cui	Grassi vegetali	79	g	
di cui	Del latte	21	g	
di cui	Grassi saturi	25	g	
di cui	Mono insaturi	28	g	
di cui	Poli insaturi	46	g	
di cui	Colesterolo	0	mg	
Acidi grassi trans	Grassi vegetali	2	g	<
Carboidrati totali	-	0,5	g	<
di cui	Zuccheri (Mono+Di)	0	g	
di cui	Saccarosio	0,5	g	<
di cui	Glucosio/Destrosio	0	g	
di cui	Fruttosio	0	g	
di cui	Lattosio	0	g	max
di cui	Malto	0	g	
di cui	Zuccheri raffinati	0	g	
di cui	Amido	0	g	
di cui	Altri carboidrati	0	g	
Polioli	Sorbitolo	0	g	
Polioli	Altri Polioli	0	g	
Fibre	-	0	g	
di cui	Inulina	0	g	
di cui	Cellulosa	0	g	
di cui	Altre fibre	0	g	
Proteine	-	0	g	
di cui	Proteine del latte	0,5	g	<
di cui	Altre proteine	0	g	
Sodio (Na)	-	0	mg	
Sale	-	0	g	<0,01 g
Calcio	-	0	mg	

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.

0158799

In uso dal 13-06-22

Descrizione del prodotto **ROAST&FRY DEBIC 6X1L**

Creata il 01-06-21

Spec./Rev. 0158799 [1]



Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato	DMH/codice lotto/ora
Codice lotto	Descrizione	(DD-MM-JJ)/ L(YWWD) (OO:MM)
Codice lotto	Posizione	Fronte/lato
Codice lotto	Formato	DHM/codice lotto/ora
Durata del prodotto	Descrizione	(DD-MM-JJ)/ L(YWWD) (OO:MM)
Durata del prodotto	Posizione	Fronte/lato

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale di imballo	Peso	UdM
Bottiglia		Plastica	44	g
Etichetta		Plastica	4	g
Tappo		Plastica	5,5	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	79,1	mm	
Larghezza	79,1	mm	
Altezza	247	mm	
Diametro		mm	
Peso Netto	0,92	kg	
Peso Lordo	0,973	kg	

Quantità Dichiarata

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

0158799

In uso dal 13-06-22

Descrizione del prodotto **ROAST&FRY DEBIC 6X1L**

Creata il 01-06-21

Spec./Rev. 0158799 [1]



Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato A	Testo+codice EAN
Codice lotto	Formato B	
Codice lotto	Descrizione A	LYWWD
Codice lotto	Descrizione B	
Codice lotto	Posizione A	Sulla scatola
Codice lotto	Posizione B	
Durata del prodotto	Formato	
Durata del prodotto	Descrizione	THT/BBE/MHD/DLUO: GG.MM.AA
Durata del prodotto	Posizione	Sul cartone

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Scatola		Carta/Cartone	163	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	252	mm	
Larghezza	169	mm	
Altezza	252	mm	
Diametro		mm	
Peso Netto	5,838	kg	
Peso Lordo	6,001	kg	

0158799

In uso dal 13-06-22

Descrizione del prodotto **ROAST&FRY DEBIC 6X1L**

Creata il 01-06-21

Spec./Rev. 0158799 [1]



Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	
Codice lotto	Formato	Tekst + CODICE A BARRE
Codice lotto	Descrizione	2 X palletsticker
Codice lotto	Posizione	1x lato lungo , 1 x lato corto
Durata del prodotto	Formato	BEST BEFORE
Durata del prodotto	Descrizione	(GG-MM-AAAA)
Durata del prodotto	Posizione	Sul palletsticker 2x

Dettagli Imballo

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

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1657	mm	
Diametro		mm	
Peso Netto	756	kg	
Peso Lordo	782	kg	

Composizione

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

Informazioni Allergologiche

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	
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 (SO ₂)	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 alla 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.