

AB Mauri Italy Spa - Sito di Cologne
Via San Pietro 19 A - 25033 Cologne (BS) - Italia
Tel +39 030 7058 711

Tipo documento	
SCHEMA TECNICA	
Codice articolo	Data documento
210311	08/03/2024
Nome commerciale	
SCROCCH FROZEN CLASSICA 38X28 8X440 G	

INFORMAZIONI ANAGRAFICHE

Codice : 210311
Nome commerciale : SCROCCH FROZEN CLASSICA 38X28 8X440 G
Descrizione anagrafica : SCROCCH FROZEN CLASSICA 38X28 8X440 G SCROCCH FROZEN CLASSICA 38X28 8X440 G
Destinazione d'uso : SEMILAVORATO PRECOTTO E SURGELATO AD USO PROFESSIONALE
Luogo di produzione : Italia (UE)

INFORMAZIONI ALIMENTARI

Ingredienti

farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto Presal, olio extra vergine oliva, lievito.

Allergeni

Allergeni e loro derivati	Presenti in ricetta	Presenti sulla stessa linea produttiva	Presenti nel sito produttivo
cereali con glutine	Si	Si	Si
crostacei	No	No	No
uova e derivati	No	Si	Si
pesce	No	No	No
arachidi	No	No	No
soia	No	Si	Si
latte e derivati	No	Si	Si
frutta a guscio (mandorle, pistacchio, nocciole)	No	No	Si
sedano	No	No	No
senape	No	No	No
sesamo	No	Si	Si
anidride solforosa	No	No	No
lupini	No	No	No
molluschi	No	No	No

Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità.

Lista allergeni in accordo con EU reg. N° 1169/2011 Annex II.

Sono state prese tutte le precauzioni che ci si potrebbe ragionevolmente aspettare da un produttore per evitare la cross-contamination da allergeni nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Tuttavia non si può garantire l'assoluta assenza. In particolare, nonostante non sia usato come ingrediente né sia presente nelle linee produttive o in stabilimento, non si può escludere la cross contamination da senape nella materia prima grano.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 g.

	U.M.	Valore	Note
ENERGIA	KJ	1176	
"	KCal	278	
GRASSI	g	3,8	
- di cui acidi grassi saturi	g	0,9	
CARBOIDRATI	g	50,4	
- di cui zuccheri	g	1,2	
FIBRE ALIMENTARI	g	2,2	
PROTEINE	g	9,9	
SALE	g	1,9	

Valori medi indicativi sulla base della letteratura vigente e/o dei dati disponibili.

	Adatto a		Certificato		Note
	Si	No	Si	No	
Vegetariani (lacto-ovo)				X	
Vegani				X	
Biologico				X	
Halal				X	

Origine materia prima

Il prodotto si compone di materie prime di origine vegetale provenienti da agricoltura Italia.

INFORMAZIONI ANALITICHE

Aspetto fisico

	Valore
Aspetto	forma rettangolare
Odore	Caratteristico
Sapore	Caratteristico
Colore	Giallo avorio tipico

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Valore	U.M.
pH	6,4	
Attività dell'acqua	0,95	

Contaminanti microbiologici

Parametro	Valore	U.M.
Carica batterica mesofila totale	<10	cfu/g
Lieviti	<100	cfu/g
Muffe	<100	cfu/g

Contaminanti e pesticidi

Il prodotto in oggetto rispetta la legislazione italiana ed europea (Reg. (CE) 396/2005, (CE) 52/2016, (UE) 2023/915 e relativi aggiornamenti) in merito ai contenuti massimi autorizzati di pesticidi, micotossine, metalli pesanti, diossine, radioattività e altri contaminanti.

Corpi estranei

Il prodotto è sottoposto a passaggio attraverso magneti in neodimio.

Ogm

In accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003 questo prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati e inoltre nessun ingrediente geneticamente modificato é utilizzato nel sito produttivo. Sono state messe in atto tutte le ragionevoli precauzioni al fine di assicurare che i materiali che potrebbero essere geneticamente modificati siano ottenuti a partire da fonti non geneticamente modificate. Ciò é garantito da dichiarazioni dei fornitori o da controlli di tracciabilità dei fornitori.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.

INFORMAZIONI IMBALLO E CONSERVABILITA'

Imballi

Imballo primario : Sacchetto in politere ad uso alimentare

Imballo secondario : Scatola in cartone

Gli imballi utilizzati sono idonei ad uso alimentare e rispondono alla legislazione italiana ed europea in materia, con particolare riferimento al Reg. CE 1935/04.

Peso lordo : 4,09 KG

Peso netto : 3,52 KG

Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Lotto e scadenza

Composizione lotto : Codice alfanumerico
Composizione data di scadenza : GG/MM/AA

Stoccaggio

Il prodotto deve essere conservato a -18°C

T.M.C. 13 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea.

NON RICONGELARE

Trasporto

I mezzi di trasporto devono rispettare le medesime prescrizioni previste per lo stoccaggio.

DICHIARAZIONI FINALI

Certificazioni

AB Mauri Italy - Cologne site è certificata ISO 45001:2018
AB Mauri Italy - Cologne site è certificata ISO 14001:2015
AB Mauri Italy - Cologne site è certificata FSSC 22000

Dichiarazione igiene, sicurezza sul lavoro, ambiente, etica

La società rispetta tutta la legislazione italiana e comunitaria (ove applicabile) in merito a:

- Igiene dei prodotti alimentari (con particolare riferimento al D.L. 206/05 e D.L. 193/07).
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (con particolare riferimento al D.L. 81/08).
- Tutela dell'ambiente (con particolare riferimento al D.L. 152/06).
- Tutela della privacy (con particolare riferimento al D.L. 196/03 e al Reg. UE 679/16).

Dichiarazione sicurezza

Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente né sostanze che, pur non essendo classificate pericolose, siano caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza.

Condizioni di riservatezza

Le informazioni contenute in questa specifica di prodotto sono strettamente riservate. Sono informazioni di proprietà di AB MAuri Italy. Ne è inteso l'utilizzo esclusivo a persone od organizzazioni a cui sono state fornite. Le informazioni contenute sono soggette a copyright e non devono essere utilizzate, diffuse, copiate o divulgate a parti terze senza il consenso scritto di AB Mauri Italy.

Dichiarazione finale

Le informazioni fornite in questa specifica sono basate sulla formulazione del prodotto, sui dati comunicati dai nostri fornitori di materie prime e dal sito produttivo alla data di emissione di questa scheda tecnica. Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto, in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito. A causa dei numerosi fattori che possono influenzare un risultato, è inteso che è responsabilità del cliente effettuare i necessari test per determinare l'effettiva possibilità di utilizzo di un nostro prodotto. Quanto dichiarato nella presente Scheda Tecnica non deve essere, quindi, inteso come una garanzia, implicita o esplicita, di qualunque sorta.

Il presente documento di pagine totali 3 è stato approvato dal dipartimento qualità di AB Mauri Italy S.P.A. ed è conforme all'originale depositato presso la sede sociale.