

SPECIFICHE DI PRODOTTO**PER USO PROFESSIONALE (SOLO)**

	Nome del prodotto:	Luxury Topping Royal	
	Numero dell'articolo:	VM-85302-GEV-02V	234113
	Peso:	10x500 g	
	Numero UE:	DE NW 105 EG	
	Paese d'origine:	Germania	
	Produttore:	FrieslandCampina Kievit GmbH, Lippstadt	
	Codice tariffa:		
	Denominazione legale:	Topping (in polvere)	
	Dosaggio raccomandato:	150 ml: 6 g	
Ingredienti: Latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, antiagglomeranti (E551).			
Le affermazione :	Senza glutine * <i>(* l'indicazione nutrizionale si riferisce a un massimo di 20 ppm come da Codice. Cile e Australia non applicano tale soglia di 20 ppm. Il Cile applica un limite di 5 ppm e l'Australia non richiede glutine rilevabile (limite di rilevamento 1 ppm).</i>		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g (Calcolo basato sui dati della letteratura)

Energia	1505 kJ	354 kcal
Grassi	0,9 g	
<i>Di cui</i>		
Acidi grassi saturi	0,6 g	
Carboidrati	57,8 g	
<i>Di cui</i>		
Zuccheri	57,8 g	
Fibre	0 g	
Proteine	28,4 g	
Sale	1,2 g	
Sodio	480 mg	

SPECIFICHE DI PRODOTTO

PER USO PROFESSIONALE (SOLO)

DICHIARAZIONE DI ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SECONDO LA DIRETTIVA 1169/2011 / UE ALLEGATO II

		Presente	Contaminazione incrociata	Sostanza
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	¹⁾
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	NA
3	Uova e prodotti a base di uova	No	No	NA
4	Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	NA
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	NA
6	Soia e prodotti a base di soia	No	No	NA
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Sì	Sì	latte scremato in polvere, siero di latte in polvere
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardio o acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	No	No	NA
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	NA
10	Senape e prodotti a base di senape	No	No	NA
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	NA
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	No	No	NA
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	NA
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	NA
1) Eccezione da una dichiarazione di allergeni: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				

PARAMETRI CHIMICI

	Min	Mas	Unità	Metodo
Umidità		4	%	IOCCC 1 (1952)

SPECIFICHE DI PRODOTTO**PER USO PROFESSIONALE (SOLO)****PARAMETRI FISICI**

	Min	Mas	Unità	Metodo
Densità apparente	245	325	g/l	VDLUFA C 26.4

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Min	Mas	Unità	Metodo
Conta batterica totale		10000	cfu/g	§64 modificato L 00.00-88
Enterobacteriace		10	cfu/g	§64 modificato L 00.00-133/2
Lieviti		50	cfu/g	§64 modificato L 01.00-37
Muffe		50	cfu/g	§64 modificato L 01.00-37
Salmonella		Neg/100 g	cfu/g	§64 modificato L 00.00-66
E-Coli		Neg	cfu/g	VDLUFA M 7.2.2.4

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO

	Unità	
Codice EAN busta/monodose		4015767112152
Codice EAN scatola di cartone		
Codice EAN pallet		4015767306223
Peso netto per busta	g	500
Unità per cartone		10
Peso netto per cartone	g	5000
Cartoni per pallet		60
Peso netto per pallet	kg	300
Cartoni per strato		12
Strati per pallet		5
Peso lordo per pallet	kg	

Codice batch:

Tramite il sistema di gestione della merce ogni pallet viene etichettato con un numero di lotto generato automaticamente (dato dal sistema): normalmente una somma di sei cifre.

Ogni numero di lotto utilizzato verrà documentato durante il processo di produzione e il prodotto riceverà un nuovo numero di lotto che è anche documentato e fa parte delle etichette. Per questo motivo la tracciabilità è garantita in qualsiasi momento durante la produzione e la consegna. Inoltre, la tracciabilità può essere confermata in qualsiasi momento dal fornitore iniziale ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in un magazzino fresco e asciutto e lontano da materiali odorosi. La temperatura non deve superare i 25 ° C. L'umidità non deve superare il 65% di umidità relativa.

DATA DI SCADENZA

15 mesi dalla data di produzione e se conservati alle condizioni raccomandate.

SPECIFICHE DI PRODOTTO**PER USO PROFESSIONALE (SOLO)****ULTERIORI INFORMAZIONI SUL PRODOTTO**

E-numero	Tipologia	Funzione
E551	Silicio biossido	antiagglomeranti
Aroma	Tipologia	
Non applicabile		
Idoneità	Sì	No
Vegetariani	x	
Vegani		x
Kosher		x
Halal		x
Certificati di qualità	Da	
ISO 9000 ff	11.04.1995	
GFSI:IFS	18.03.2005	

Requisiti legali	Il prodotto e l'imballaggio sono conformi alle norme legali corrispondenti della CE e ai requisiti legali validi in Germania.
Contaminazione / residui	Sono rispettate le linee guida minime delle sostanze nocive negli alimenti stabilite dall'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare). I valori consentiti legalmente fissi e massimi per contaminanti, metalli pesanti, residui e micotossine sono soddisfatti. Sono soddisfatti i requisiti della legge tedesca (in particolare: valori massimi delle sostanze nocive - regolamento, residui - normative e micotossine - regolamento) e il regolamento CE 1881/2006 con i suoi attuali emendamenti. Inoltre, i prodotti alimentari di origine animale sono conformi alla normativa CE 470/2009.
Radiazione ionizzante	Il prodotto non è trattato dall'irradiazione ionizzante.
Dichiarazione OGM	Con la presente confermiamo che il nostro prodotto non è un alimento geneticamente modificato e / o non contiene alimenti, additivi o aromi prodotti da organismi geneticamente modificati ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003. Pertanto non è necessaria un'etichettatura del nostro prodotto secondo la normativa sopra citata. Eventuali contaminazioni inferiori al limite del regolamento (CE) n. 1830/2003 non sono destinate.