

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

	Nome del prodotto:	Lux Topping Premium CW05	
	Numero dell'articolo:	VM-85344-GEV-04V	238396
	Peso:	10x1 kg	
	Numero UE:	DE NW 105 EG	
	Paese d'origine:	Germania	
	Produttore:	FrieslandCampina Kievit GmbH, Lippstadt	
	Codice tariffa:		
	Denominazione legale:	Topping (in polvere)	
	Dosaggio raccomandato:	3,5 - 3,7 g: 180 ml	
Ingredienti: Sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, grassi vegetali interamente idrogenati (noce di cocco), siero di latte in polvere, zucchero, lattosio (latte), proteine del latte, stabilizzanti (E340), antiagglomeranti (E341, E551), emulsionanti (E471, E472c), coloranti (E160a).			
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	1946 kJ	463 kcal
Grassi	18,2 g	
Di cui		
Acidi grassi saturi	17,9 g	
Carboidrati	64,8 g	
Di cui		
Zuccheri	43,4 g	
Fibre	0 g	
Proteine	9,9 g	
Sale	0,80 g	
Sodio	320 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)			latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, proteine del latte
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				

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

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Min	Mas	Unità	Metodo
Conta batterica totale		10000	cfu/g	§64 modificato L 00.00-88
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		4015767106250
Codice EAN scatola di cartone		
Codice EAN pallet		4015767312231
Peso netto per busta	g	1000
Unità per cartone		10
Peso netto per cartone	g	10000
Cartoni per pallet		50
Peso netto per pallet	kg	500
Cartoni per strato		
Strati per pallet		
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

12 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
E160a (ii)	β-carotene	coloranti
E340ii	Dipotassio monoidrogeno fosfato	stabilizzanti
E341iii	Fosfato tricalcico	antiagglomeranti
E471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	emulsionanti
E472c	Esteri di acido citrico di mono- e digliceridi	emulsionanti
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.

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

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.
--------------------------	---