



M.5.5 STP Rev. 01

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CIOCCOLATO AL LATTE CON  
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE**

Cod. 92007

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	CIOCCOLATO AL LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE		
<b>MATERIE PRIME IMPIEGATE</b>	cioccolato al <b>latte</b> (77,4%) [zucchero, <b>latte</b> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia. (Cacao minimo 28%)], granella di <b>nocciole</b> tostate (22,6%). <i>Può contenere tracce di uovo e altra frutta a guscio.</i> <b>Senza Glutine</b> NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni		
<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>			
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	SI	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	SI	SI	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], 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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	SI	SI	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	SI	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO
<b>MODALITÀ DI PRODUZIONE</b>	Dosaggio e colatura cioccolato in stampi; centrifughe e formatura; inserimento sorprese; raffreddamento; pralinatura con granella di nocciole manuale; raffreddamento; incarto		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore marrone chiaro Odore e sapore caratteristico di nocciole e cioccolato al latte Consistenza dura		
<b>DIMENSIONI</b>	Peso medio 230 g		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	Aw = 0,7 Acqua Libera pH = 6,7		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>Parametro</b>		<b>Limite</b>
	Carica batterica totale		< 10.000 U.F.C
	Staphylococchi		UFC/g < 10 U.F.C.
	Aflatossine		UFC/g < 5 ppb
	Lieviti		< 1.000 UFC/g
Muffe		< 1.000 UFC/g	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Dichiarazione Nutrizionale/Valori Medi per 100g di prodotto		
	Energia	2441 kJ –	

		586 kcal	
	Grassi	39 g	
	Di Cui Acidi Grassi Saturi	18 g	
	Carboidrati	50 g	
	Di Cui Zuccheri	49 g	
	Proteine	8,6 g	
	Sale	0,17 g	
<b>CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI</b>	Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo produttivo, nel rispetto del Reg. CE n° 852/2004 e del Reg. CE 178/2002, e analisi annuali sul prodotto finito.		
<b>COD EAN</b>	8004494319749		
<b>SHELF LIFE</b>	12 mesi		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In luogo fresco e asciutto		
<b>FORMULAZIONE DEL LOTTO</b>	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno		
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale		
<b>VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE</b>	Tamponi di superfice con frequenza annuale, controlli visivi		

**Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme**  
*Mode of transport - use – compliance*

**1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali**  
*Commitment to the fulfillment of legal requirements*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>La I.D.B. S.p.a come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi</b> <i>I.D.B. S.p.a verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
Reg. CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari <i>Hygiene of Food Products</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e successivo 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 10/2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
Reg. CE 1829/03 e 1830/03	Tracciabilità ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i> Regole specifiche di etichettatura applicabili ai prodotti alimentari e ai mangimi ottenuti da OGM. <i>Specific labeling rules applicable to food and feed produced from GMOs .</i>
Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti confezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>
Reg. CE 1169/2011	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> NB: All'interno dello stabilimento si lavorano ingredienti contenenti lecitina di soia, farina di lupino, frutta secca, uova, latte, burro

**2 Utilizzazione sicura del prodotto**  
*Safe use of the product*

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto</b> <i>I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
Modalità di apertura <i>Conditions for opening</i>	Le uova si aprono manuale rimuovendo l'incarto <i>The eggs open manually removing the wrapping</i>

**3 Modalità di Trasporto del prodotto finito**  
*Transport of finished product*

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate  
*The transport is managed by specialized and qualified companies*

**4 Matrice delle Revisioni**  
*Changes table*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche  
*The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred*

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
10.01.2024 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro