




SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE GR 50	Rev. 1 del 15/04/2015	Pag.1/5

Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta	Redazione Resp. Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

Ingredienti in ordine decrescente:	Cioccolato al LATTE 31% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao 16%, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma vaniglia), farina di GRANO tipo 0, zucchero di canna, burro (LATTE), zucchero semolato, UOVA intere pastorizzate, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, cioccolato fondente 0,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di SOIA , aroma vaniglia), aromi, sale.
Descrizione prodotto:	cookie arricchito con pepite di cioccolato al latte
Consistenza:	croccante
Aspetto:	biscotto circolare con le caratteristiche screpolature superficiali
Forma:	come da foto
Dimensioni Lunghezza:	100 mm. +/- 8 mm
Dimensioni Altezza:	15 mm. +/- 5 mm
Dimensioni Larghezza:	100 mm +/- 8 mm

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Ceneri:	0.8 % +/-0.2
Umidità:	≤ 8%
Aw:	≤ 0,60

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta microorganismi a 30°C	≤10 ⁴ Ufc/g
Escherichia coli	<10 Ufc/g
Coliformi totali	<10 Ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Muffe e lieviti	<10 ³ Ufc/g

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts		
Valori medi /average values	100g	Serving size 50g
Energia/Energy value	Kcal 467 KJ 1960	Kcal 233,5 KJ 980
Grassi /Fat	19,1 g	9,55 g
di cui saturi/Saturated	13,2 g	6,6 g
Carboidrati /Carbohydrates	65,5 g	32,75 g
di cui zuccheri/Sugar	47,6 g	23,8 g
Fibre /Dietary fiber	2,8 g	1,4 g
Proteine /Proteins	7,0 g	3,5 g
Sale/Salt	0,25 g	0,125 g

Modalità di stoccaggio e conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
--	-----------------------------

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE GR 50	Rev. 1 del 15/04/2015	Pag.2/5

Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 12 mesi
Destinazione d'uso:	consigliati a tutti ad esclusione di individui con intolleranze e/o allergie alimentari o patologie a regime di diete ipoglicemiche
Modalità di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici
Sistema di confezionamento	Confezionato in film flessibile termosaldato in atmosfera ambiente
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso	

Determinazione lotto prodotto finito

XX	YYY	ZZ	/ n°
Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Anno	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Es. 31	112	15	1

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all' **Allegato 3 bis Dir. CE 89/2003 e revisione con direttiva 2007/68/CE e s.m.i.**

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato

Presenza	Assenza	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE		SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE GR 50	Rev. 1 del 15/04/2015 Pag.3/5

Presenza	Assenza	
		e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi si sesamo e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti a base di lupino
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di mollusco

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305
Email: info.falcone@dolciaria.com
Sito internet: www.falcone.dolciaria.com

Allegato A alla SCP 31 “ Descrizione Articolo”



Scheda prodotto
COOKIES CIOCCO LATTE GR 50

Rev. 1 del
 15/04/2015

Pag.4/5

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
COOKCL	8023696006431	COOKIES CIOCCO LATTE IN CARTONE DA 40 PZ	
ECOOKCL	8023696006493	COOKIES CIOCCO LATTE IN EXPO 24 PZ	
MCOOKCL	8023696006462	COOKIES CIOCCO LATTE MULTIPACK 4 PZ IN CT 12 PZ	
EMCOOKCL	8023696006462	COOKIES CIOCCO LATTE MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
	8023696007476	COOKIES LATTE GR 50 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE	Rev. 1 del 15/04/2015	Pag.5/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO COOKCL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	50
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano	40 conf. x collo	2000
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	11 colli x strato x 8 strati = 88 colli x pallet	176.000

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKCL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore	24 conf. x expo	1200
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano	6 expo per collo	7200
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	4 colli x strato x 5 strati = 20 colli x pallet	144.000



Scheda prodotto
COOKIES CIOCCO LATTE

Rev. 1 del
15/04/2015

Pag.6/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO MCOOKCL

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato	4 conf x astuccio	200 g
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano	12 astucci x collo	2.400 g
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	10 colli x strato x 6 strati = 60 colli x pallet	144.000

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO EMCOOKCL

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato	4 conf x astuccio	200 g
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano	48 astucci x collo	9600 g
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	5 colli x strato x 3 strati = 15 colli x pallet	144.000

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE	Rev. 1 del 15/04/2015	Pag.7/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore	13 conf. x expo	650
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano	8 expo per collo	5.200
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	5 colli x strato x 5 strati = 25 colli x pallet	130.000