



FICHE TECHNIQUE

Giuso Guido Spa a socio unico
Regione Cartesio - 15012 Bistagno (AL) - Italy
t. +39 0144 359411 - f. +39 0144 322964
Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
giuso.it - info@giuso.it

NOM DU PRODUIT
LATTE&PANNA

Rév. 02-01-09-16 000CW204

DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUIT SEMI-FINI POUR PÂTISSIERS ET GLACIERS

Rév.	02-01-09-16		
Numéro de code	000CW204		
code carton	C00CW204		
EAN code	8008160006551	EAN code carton	8008160006568
INTRASTAT code	21069098		

INGRÉDIENTS

lait écrémé spray, glucose, maltodextrine, crème en poudre, arômes naturels

GLUTEN FREE

VALEURS NUTRITIONNELLES

déclaration nutritionnelle pour l'énergie kJ/100g	1641
déclaration nutritionnelle pour l'énergie kcal/100	387
matières grasses g/100g	3,1
dont acides gras saturés g/100g	2
glucides g/100g	79
dont sucres g/100g	78
protéines g/100g	11
sel g/100g	0,01

DOSAGE

Dosage dans la pâtisserie (par kg)	n.d.
Dans la glace (pour chaque kg de	30-40 g

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES/SENSORIELLES

caractéristiques organoleptiques	couleur blanche/ivoire
consistance	poudre coulante
corps étrangers	absents
Allergène lait	OMG absents



FICHE TECHNIQUE

GIUSO GUIDO SPA a socio unico
Regione Cartesio - 15012 Bistagno (AL) - Italy
t. +39 0144 359411 - f. +39 0144 322964
Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
giuso.it - info@giuso.it

NOM DU PRODUIT
LATTE&PANNA

Rév.

02-01-09-16

000CW204

ALLERGEN DÉCLARATION

	INGRÉDIENT		possible contamination cr	
	OUI	AUCUN	OUI	AUCUN
Céréales contenant du gluten		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés.		X		X
Oufs et produits à base d'oeufs.		X		X
Poissons et produits à base de poissons,		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja.		X		X
Lait et produits à base de lait	X			X
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>),		X		X
Graines de sésame		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total		X		X
Céleri et produits à base de céleri		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X		X
Lupin et produits à base de lupin		X		X

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE (Le code UFC/g signifie UNITÉ FORMANT DES COLONIES PAR GRAM)

Population aérobie totale (UFC/g)	inférieur à 5000	Listeria dans 1 g	absent
Staphylococcus Aureus (UFC/g)	inférieur à 0,1 g	Moisissures (UFC/g)	inférieures à 10
Coliformes au total (UFC/g)	absents en 0,1	Levures (UFC/g)	inférieures à 10
Salmonelles dans 25 g	absent	Enterobacters (UFC/g)	absent



FICHE TECHNIQUE

Giuso Guido Spa a socio unico
 Regione Cartesio - 15012 Bistagno (AL) - Italy
 t. +39 0144 359411 - f. +39 0144 322964
 Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
 giuso.it - info@giuso.it

NOM DU PRODUIT
LATTE&PANNA

Rév.

02-01-09-16

000CW204

GARANTIE DE CONFORMITÉ SANITAIRE	Giuso GUIDO S.p.A. est en possession d'un enregistrement valide visé à l'art. 6 REG. CE 852/2004 N.AL000601700058, et adopte les principes du système HACCP tel que requis par reg. CE 852/2004. manuel d'auto-contrôle ont été préparés en conformité avec les normes obligatoires, contiennent des renseignements confidentiels sur les processus qui ne peuvent être divulgués à des tiers la fabrication.
traçabilité	Giuso GUIDO S.p.A. applique un système de traçabilité conforme aux exigences de REG. CE 178/2002 dans la sécurité alimentaire. Giuso GUIDO S.p.A. est certifié pour le système de traçabilité dans les entreprises agro-alimentaires conformes à la norme ISO 22005: 2008.
CONTENU DE GLUTEN	Giuso GUIDO Spa étiquette son produits en conformité avec le règlement de l'UE 828/2014 et règlement de l'UE 1169/2011 qui a remplacé la directive 89/2003 / CE (les* allergènes directive *). En ce qui concerne la présence d'allergènes, tels que le gluten, la foi est comme indiqué sur l'étiquette ou dans la fiche de données. Donc, sauf déclaration contraire gluten dans les ingrédients, le produit est considéré sans gluten *.
RÈGLEMENT (CE) N o 396/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et ani	Giuso GUIDO S.p.A. applique son propre système HACCP afin de garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans leurs produits selon REG. CE. N. 396/2005 modifié.
IONISATION	Giuso produits sont étiquetés conformément à la directive 1999/2 / CE du Parlement européen et du Conseil du 22 Février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. Par conséquent, en l'absence de référence à des traitements ci-dessus de l'étiquette, sont non irradié.
organismes génétiquement modifiés	Giuso produits sont étiquetés selon le règlement 1829/2003 et, par conséquent, en l'absence de toute référence à la présence d'OGM sur l'étiquette, est réputé ne contenant pas ou issus d'organismes génétiquement modifiés. Notre politique est basée sur l'utilisation non-OGM des matières premières OGM *.
RÈGLEMENT (CE) No 1881/2006 DE LA COMMISSION du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	GIUSO GUIDO S.p.a. applique son propre système HACCP pour assurer la conformité aux niveaux maximum de contaminants dans ses produits conformément au REG. CE. N. 1881/2006 et amendements ultérieurs.
CONFORMITE' DES IMBALLAGES	Giuso GUIDO Spa déclare que les matériaux d'emballage primaires utilisés sont conformes aux normes suivantes: - - La directive européenne 94/62 / CE Article 11.1 - Arrêté ministériel du 21 Mars 1973 - Règlement CE 1935/2004 du 27/10/04 - REG CE 10/2011
CERTIFICATION OBTENUE	Giuso GUIDO Spa possède les certifications suivantes • Système de gestion de la qualité ISO 9001: 2015 • système de gestion de la sécurité alimentaire, la norme FSSC 22000 • Système de traçabilité interne de gestion de la norme ISO 22005: 2008 • Système de Management Environnemental ISO 14001: 2015 • Enregistrement auprès du système communautaire de management environnemental et d'audit (EMAS = Eco-Management and Audit Scheme) volontaire pour les entreprises et les organisations qui se sont engagés à évaluer et à améliorer leur performance environnementale

EMBALLAGE PRINCIPAL

sachet barrière en polyéthylène-aluminium
 Poids net (kg) 2,00

Poids brut (kg) 2,02

EMBALLAGE SECONDAIRE

carton

Contenu (unités) 4

Poids brut (kg) 8,6

POSITION DU NUMÉRO DU LOT DE PRODUCTION

sur l'étiquette de l'emballage primaire et secondaire

CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

À consommer de préférence avant

sur l'étiquette de l'emballage primaire et secondaire

le produit doit être consommé avant la date indiquée

L'inscription 'À consommer de préférence avant' correspond à 24 mois à compter de la date de production

Conditions de conservation pour le récipient fermé

Conserver dans un endroit frais et sec

si le récipient fermé n'est pas entièrement utilisé, le fermer soigneusement et

Il est recommandé de manipuler le produit avec des outils propres et secs

Vincenzo Gallo RGQ (V. Gallo)