

FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980

 <p>DIREZIONE QUALITÀ GRUPPO GROUP QUALITY DEPARTMENT</p>	
TIC TAC ARANCIA.	

CODICE SIC: 1013-1 77S13258

SCHEDA DATI PRODOTTO, VERSIONE 1, VALIDA A PARTIRE DAL 21/09/2016

REDATTA DA: DQG Food Safety.

Monica Battistel

APPROVATA DA: Quality Group Director.

Salvatore Ranchetti

NOME PRODOTTO: Tic Tac Arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: caramelle all'arancia.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE:

ALBA: Ferrero Industriale Italia S.R.L. - Piazzale Pietro Ferrero 1, 12051 Alba (CN), ITALY.

CORK: Kinsale Road, Cork – Ireland – Ferrero Ireland Limited.

BARAMATI: FERRERO INDIA Pvt. Ltd. - Baramati, District -Pune - 413133, Maharashtra, India.

INGREDIENTI:

zucchero, maltodestrine, acidificante: acido citrico, amido di riso, aromi, acqua, addensante: gomma arabica;

agente antiagglomerante: Sali di magnesio degli acidi grassi, agente di rivestimento: cera di carnauba.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo alimentare umano.

ADDITIVI: acidificante: acido citrico, addensante: gomma arabica, agente antiagglomerante: Sali di magnesio degli acidi grassi, agente di

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g	Per pezzo (0,49 g)	RI per pezzo	Unità
Valore energetico	1698	8	0	KJ
Valore energetico	400	2	0	Kcal
Grassi totali	0,7	0	0	g
di cui saturi	0,7	0	0	g
Carboidrati totali	96,7	0,47	0	g
di cui zuccheri	93,3	0,46	1	g
Proteine	0,1	0,0	0	g
Sale	0,028	0	0	g

	Si	No	
UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):		x	Ex Reg. Ce n° 1829/2003

ALLERGENI:		Contenuti nel prodotto		Ingredienti
Nr.		Si	No	
1	Proteine del latte		x	
2	Lattosio		x	
3	Uova		x	
4	Proteine della soia		x	
5	Lecitina di soia		x	
6	Glutine		x	
7	Frumento		x	
8	Orzo		x	
9	Avena		x	
10	Spelta		x	
11	Kamut		x	
12	Segale		x	
13	Pollame		x	
14	Suino		x	
15	Bovino		x	
16	Pesce		x	
17	Crostacei		x	
18	Mais		x	
19	Cacao		x	
20	Lieviti		x	
21	Legumi		x	
22	Noci (<i>Juglans regia</i>)		x	
23	Olio di noci		x	
24	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)		x	
25	Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>)		x	
26	Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>)		x	
27	Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)		x	
28	Altra frutta a guscio (<i>Pecan nuts, Brazil nuts, Macadamia or Queensland nuts</i>)		x	
29	Arachidi		x	
30	Olio di arachidi		x	
31	Sesamo		x	
32	Olio di sesamo		x	
33	Glutammato		x	
34	Solfiti (E220 - E228)		x	
35	Acido Benzoico and PHB (E210 - E219)		x	
36	Coloranti AZO		x	
37	Tartrazina (E102)		x	
38	Cannella		x	
39	Vanillina		x	
40	Coriandolo		x	
41	Prezzemolo		x	
42	Ombrellifere		x	
43	Sedano		x	
44	Lupino		x	
45	Molluschi		x	
46	Gelatina (bovino, suino, pollame)		x	
47	Gelatina di pesce / colla di pesce		x	
48	Senape		x	
49	Arance	x		aromi
50	Kiwi		x	

51	Pesche		x	
52	Mele		x	
53	Funghi		x	
54	Igname (Discorea Spp)		x	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: forma ovale senza deformazioni / danni.
Colore: bianco.
Consistenza: liscia, levigata.
Odore: distinto, tipico per questo tipo di prodotto.
Sapore: tipico per questo tipo di prodotto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore indicativo	Unità	Metodo
Carica batterica totale	<10000	cfu/g	ISO 4833-1
Lieviti	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Muffe	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriaceae	<10	cfu/g	ISO 21528-2
E.coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	assente	cfu/250g	ISO 6579

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco (14-18°C) e asciutto (max. 65% UR). Tenere lontano da prodotti con un odore forte.

CONDIZIONI DI TRASPORTO: max. 12-16°C; max. 65% UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

>ISO:

ALBA: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

CORK: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

BARAMATI: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

ALBA: ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas.

CORK: ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas.

BARAMATI: non certificato.

>IFS :

ALBA: non certificato.

CORK: IFS versione 6 emessa da SGS.

BARAMATI: non certificato.

>FSSC :

ALBA: FSSC 22000 emessa da SGS.

CORK: FSSC 22000 emessa da SGS.

BARAMATI: FSSC 22000 emessa da SGS.