

 <p>PRODOTTI INDUSTRIALI PER DOLCIARI E AFFINI</p>	<p align="center">Scheda Tecnica/ Technical Sheet</p> <p align="center">ZUCCHERO FONDENTE</p>	<p>Rev. n. 01</p> <p>Data/Date: 31/10/14</p> <p>Numero pagg./ Number of pages: 4</p>	<p>Art.-Nr.:</p> <p>001-ZF-10 001-ZF-15 001-ZF-20</p>
--	---	--	---

Redatta da/ Written by:	Tommaso Caliciuri
Rivisto da/ Reviewed by:	Cecilia Tramarin

1	Caratteristiche generali / General features
1.1.	Aspetti generali/General Aspects
1.1.1.	Pasta ottenuta da miscelazione di acqua, saccarosio e sciroppo di glucosio e successiva cottura ed omogeneizzazione della miscela. / Paste obtained by mixing water, sucrose and glucose syrup and subsequent cooking and homogenization of the mixture .
1.2.	Packaging
1.2.1	Cartone da 10-15- 20 Kg o secchio da 15Kg / Carton box 10-15-20 Kg or bucket 15 Kg

2	Ingredienti e additivi /Ingredients and additives
2.1	Aspetti generali /General Aspects
2.1.1	Conformemente al D.L.vo 109 27/01/92, attuazione direttive comunitarie: 89/395 e 89/396CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni; conformemente a Reg. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori / In conformity with D.L.vo 109 27/01/92, adoption of EEC directives: 89/395 and 89/396 regarding labeling, presentation and publicity of food products and subsequent amendments and additions ; in conformità with Reg. 1169/11 on the provision of food information to consumers.
2.1.2	Conformemente al Decreto Ministeriale n° 209 del 27/02/1996 concernente la disciplina degli additivi alimentari, attuazione delle Direttive comunitarie n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE, n. 95/31/CE e s.m.i. / In conformity with D.M. n°209 of 27/02/1996 (Dir.: n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE, n. 95/31/CE) regarding the regulation of food additives and subsequent amendments and additions.
2.2	Lista ingredienti e additivi
2.2.1	Saccarosio / Sucrose
2.2.1	Sciroppo di glucosio / Glucose syrup
2.2.1	Acqua / Water
2.2.1	/
2.2.1	/

3	Codificazioni durabilità / Expiration coding	
3.1	Durabilità dalla data di produzione / Expiration from the day of production	24 mesi / 24 months
3.2	Durabilità residuo minima dalla consegna / Expiration at the time of delivery	20 mesi / 20 months

 PRODOTTI INDUSTRIALI PER DOLCIARI E AFFINI	Scheda Tecnica/ Technical Sheet ZUCCHERO FONDENTE	Rev. n. 01	Art.-Nr.:
		Data/Date: 31/10/14	001-ZF-10 001-ZF-15 001-ZF-20
		Numero pagg./ Number of pages: 4	

4	Caratteristiche organolettiche / Sensorial descriptions
4.1.	Aspetti generali / General Aspects
4.1.1	Il prodotto è conforme ad eventuali campioni rappresentativi forniti al cliente per tutti gli aspetti compresi quelli non espressamente specificati / <i>The product is in conformity with any representative samples provided to the customer for all aspects including those not explicitly specified.</i>

4.2	Caratteristiche organolettiche/ Sensorial descriptions		
4.2.1	Prodotto tal quale / Product as is	aspetto/colore / appearance / colour	Pasta bianca omogenea / White homogeneous paste
4.2.2		odore / odour	Tipico del prodotto; assenza di odori anomali / Typical of the product; absence of anomalous odours
4.2.3		gusto / taste	Dolce, tipico del prodotto / Sweet, typical of the product
4.2.4		consistenza / consistency	Prodotto morbido al tatto/ Product soft

5.	Specie, luoghi d'origine, denominazioni scientifiche / Species, countries, scientific names
5.1	Aspetti generali/ General Aspects
5.1.1	/

6	Dati Chimico Fisici / Chemical and physical data	
6.1	Aspetti generali	
6.1.1	Il prodotto è conforme ad eventuali campioni rappresentativi forniti al cliente per tutti gli aspetti compresi quelli non espressamente specificati / <i>The product is in conformity with any representative samples provided to the customer for all aspects including those not explicitly specified</i>	

6.2	Parametri e valori / Criteria and values	U.M.	P/A	Min	Media / Average	Max
6.2.1	Densità / Density	Kg/dm ³	/	/	1,37	/
6.2.2	pH	-	/	/	5,9	/
6.2.3	Ceneri /Ashes	g/100g	/	/	< 0,01	/
6.2.4	Residuo Secco /Dry Residuals	g/100g	/	/	92	/
6.2.5	Proteine /Proteins	g/100g	/	/	<0,1	/
6.2.6	Lipidi /Fats	g/100g	/	/	<0,1	/
6.2.7	Glucidi / Carbohydrates	g/100g	/	/	92	/
6.2.8	Umidità / Humidity	g/100g	/	/	8	/
6.2.9	Solubilità in acqua / Solubility in water	-	/	Solubile totalmente/ Totally soluble		
6.2.10	Zuccheri riducenti / Reducing sugars	g/100g	/	/	10	/

 PRODOTTI INDUSTRIALI PER DOLCIARI E AFFINI	Scheda Tecnica/ Technical Sheet ZUCCHERO FONDENTE	Rev. n. 01	Art.-Nr.:
		Data/Date: 31/10/14	001-ZF-10 001-ZF-15 001-ZF-20
		Numero pagg./ Number of pages: 4	

6.2.12	Glucosio / Glucose	g/100g	/	/	10	/
6.2.13	Fruttosio /Fructose	g/100g	/	/	0,5	/

7	Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics
7.1	Aspetti generali / General Aspects
7.1.1	In conformità con il Reg. (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i. / <i>In accordance with Reg. (E.C.) n. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and s.a.a.</i>

7.2	Parametri / Parameters	U.M.	Valore / Values
7.2.1	Conta mesofila totale / <i>Mesophilic total count</i>	u.f.c./g	<10 ³
7.2.2	Enterobacteriaceae	u.f.c./g	/
7.2.3	Coliformi Totali / <i>Total Coliforms</i>	u.f.c./g	<10
7.2.4	Escherichia Coli	u.f.c./g	<10
7.2.5	Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<10
7.2.6	Pseudomonadaceae	u.f.c./g	/
7.2.7	<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)	A/P	Assente / Absent
7.2.8	Salmonella (ufc/25g)	A/P	Assente / Absent
7.2.9	Lieviti / <i>Yeasts</i>	u.f.c./g	<10
7.2.10	Muffe / <i>Moulds</i>	u.f.c./g	<10

8.	Tecnologia di produzione / Production Technology
8.1	Aspetti generali / General Aspects
8.1.1	Il processo tecnologico contempla l'uso del metal detector calibrato con una sfera massimo di 3 mm di diametro / <i>The technological process involves the use of metal detector calibrated with a ball up to 3 mm in diameter</i>
8.1.2	Conformemente ai regolamenti CE 178/2000, 852/2004 e s.m,i. / <i>In accordance with Reg. 178/2000, 852/2004 and s.a.a.</i>

9.	Clausole di garanzia / Warranty terms
9.1	Aspetti generali / General Aspects
9.1.1	Il prodotto non è O.G.M. ne' contiene ingredienti prodotti a partire da O.G.M. (Reg. 1829/2003 e Reg. 1830/2003 C.E.)/ <i>The product is not O.G.M. and it contains no ingredients produced from GMOs (Reg. 1829/2003 and Reg. 1830/2003 .E.C.)</i>
9.1.2	Il prodotto è conforme alla normativa europea vigente in materia di allergeni (Dir. 2003/89 C.E.) / <i>The product complies with European regulations in force regarding allergens (Dir. 2003/89 EC)</i>
9.1.3	Il prodotto non contiene ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati se non chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti (Reg. 1169/2011 C.E. art. 2, paragrafo 2, lettera "t" e art. 18) o in dichiarazioni specifiche/ <i>The product contains no ingredients present in the form of engineered nanomaterials if not clearly indicated in the list of ingredients (Reg. E.C. 1169/2011 art. 2, paragraph 2, letter "t" and art. 18) or in specific statements.</i>
9.1.4	Il prodotto conserva le sue caratteristiche organolettiche ed analitiche descritte nel presente documento per tutta la durata della shelf life se conservato in imballo integro, in luogo asciutto, a temperatura ambiente e al riparo della luce./ <i>The product retains its organoleptic and</i>

 <p>PRODOTTI INDUSTRIALI PER DOLCIARI E AFFINI</p>	<p>Scheda Tecnica/ Technical Sheet</p> <p>ZUCCHERO FONDENTE</p>	<p>Rev. n. 01</p> <p>Data/Date: 31/10/14</p> <p>Numero pagg./ Number of pages: 4</p>	<p>Art.-Nr.:</p> <p>001-ZF-10 001-ZF-15 001-ZF-20</p>
--	---	--	---

	<p><i>analytical described herein for the duration of the shelf life if stored in undamaged packaging, in a dry place at room temperature and protected from light.</i></p>
--	---

10.	Clausole aggiuntive / Additional terms
10.1	Aspetti generali / General Aspects
10.1.1	/