

## SCHEDA TECNICA

<b>Nome commerciale :</b>	<b>Rete alimentare BPL3 - Quadri 18</b>
<b>Descrizione Prodotto :</b>	Reti alimentari
<b>Codice Prodotto :</b>	CRA MAG18W
<b>Codice EAN :</b>	//
<b>Ingredienti :</b>	poliestere 53,8% gomma 46,2% (tolleranza +/- 5%)
<b>Origine Ingredienti :</b>	//
<b>Stab. di lavorazione e confezionamento :</b>	Via Giusti n. 22, Mascalucia (CT) – Sicilia (Italia)
<b>Processo di lavorazione :</b>	Rotoli di rete elastica idonea alla cottura, da non esporre alla fiamma diretta.
<b>Caratteristiche Imballo</b>	
– Imballo Primario :	PVC/Cartone
– Peso Netto Unitario :	1 kg
– Imballo Secondario :	Rotolo da 50mt
– Imballo Terziario :	Cartone da 1000mt
<b>Modalità d'Uso :</b>	Come contenitore plasmatore per insaccati e prodotti affini
<b>Dosaggio :</b>	Come contenitore plasmatore per insaccati e prodotti affini
<b>Modalità di Conservazione :</b>	Tenere in luogo asciutto, Teme l'umidità.
<b>Termine Minimo di Conservazione (T.M.C.) :</b>	Materiale non soggetto
<b>Modalità di Trasporto :</b>	Temperatura ambiente

*Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.*

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

Caratteristiche Organolettiche	
Colore	Bianco
Sapore	//
Odore	//

Caratteristiche Microbiologiche			
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA		LIMITE DI ACCETTABILITA'
Conta dei microrganismi a 30 °C	ufc/g	≤	5x10 <sup>6</sup>
Conta di lieviti e muffe	ufc/g	≤	Lieviti: // Muffe: 10 <sup>4</sup>
Conta di clostridi solfiti riduttori	ufc/g	≤	10 <sup>3</sup>
Conta Escherichia coli beta D-glucuronidasi positivo	ufc/g	≤	10 <sup>3</sup>
Conta Stafilococchi coagulasi positivi ( <i>Staphylococcus aureus e altre specie</i> )	ufc/g	≤	10 <sup>4</sup>
Salmonella spp			Ricerca: Assente su 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g	≤	100 ufc/g Ricerca: Assente su 25 g
I limiti di accettabilità sopra indicati non sono riportati in leggi e/o normative cogenti, ma sono solo limiti consigliati: Rif.: Ottaviani, Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008); IFST (1997)			
Aflatossine totali (Rif.: Reg. UE 239/2016)	µg/kg (ppb)	≤	B1: 5 B1+B2+G1+G2: 10
Caratteristiche Chimiche			
Aflatossine Metalli Pesanti Trattamenti Ionizzanti	I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti		

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.

## ELENCO ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato III bis della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs109/1992 e s.m. e R.CE 1169/2011.

ALLERGENE	L'ALLERGENE è contenuto nel prodotto?	L'ALLERGENE viene impiegato sulla stessa linea produttiva per altri prodotti?	L'ALLERGENE viene impiegato nello stesso sito produttivo per altri prodotti?	Sono possibili contaminazioni crociate al di sotto dei limiti di legge
Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova (es. albume, tuorlo, proteine, lecitine etc)	NO	NO	SI	NO
Pesci (di qualunque specie) e prodotti a base di pesce (farine, oli, gelatine etc)	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi (olio, burro, farina, proteine etc)	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia (farine, oli, proteine, lecitine)	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio (burro, formaggio, panna, yogurt, siero, caseina, caseinati, proteine del latte etc)	NO	NO	NO	NO
Frutta in guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi o noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni inferiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica sono corrette ed affidabili al meglio della nostra conoscenza attuale. In ogni caso sono informazioni indicative che non ci vincolano in nessun modo né implicito né esplicito sull'uso del prodotto sia esso singolarmente usato o miscelato con altri prodotti.

---

### **Dichiarazione HACCP**

Applicazione del sistema HACCP ai sensi Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i all'intero processo di produzione con verifiche analitiche programmate su materie prime, semilavorati, prodotti finiti.

### **Dichiarazione ETICHETTATURA**

Le etichette e i documenti di accompagnamento dei prodotti realizzati e commercializzati da L'Aroma S.r.l. sono redatte secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

### **Dichiarazione M.O.C.A.**

I materiali di imballaggio primari e secondari, ove necessario, utilizzati da L'Aroma S.r.l. sono tutti dotati di idonea dichiarazione MOCA di idoneità alimentare all'uso specifico, corredati da schede tecniche e analisi su simulanti specifici, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1935/04, dal Reg. UE 10/2011 e s.m.i.

### **Dichiarazione OGM**

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 e non necessitano di etichettatura supplementare.

### **Dichiarazione di Tracciabilità**

Il prodotto è controllato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

### **Dichiarazione Pesticidi**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi.

### **Dichiarazione Coloranti**

Nessun additivo o colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Si conferma che tale prodotto è privo di coloranti alimentari.

### **Dichiarazione di Conformità**

Prodotto Conforme alle disposizioni del D.M 21/03/73e successive modificazioni.

Prodotto Conforme alle disposizioni del REG. EU 10/2011 e successive modificazioni.

### **Certificazioni**

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione ISO 9001/2015 – Sistemi di Gestione Qualità.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione IFS – International Food Standard.

L'Aroma s.r.l. è in possesso di certificazione di produzione BIO – Sistema di Gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare.

## SCHEDA LOGISTICA

<b>Nome commerciale :</b>	<b>Rete alimentare BPL3 - Quadri 18</b>
<b>Descrizione Prodotto :</b>	Reti alimentari
<b>Codice Prodotto :</b>	CRA MAG18W
<b>Codice EAN :</b>	//
<b>Note :</b>	

<b>Caratteristiche Imballo</b>			
<b>PRIMARIO</b>	<b>SECONDARIO</b>		<b>TERZIARIO</b>
PVC/Cartone	Rotolo da 50mt		Cartone da 1000mt
<b>Caratteristiche Pallet</b>			
<b>PALLET</b>	<b>N° CARTONI x STRATO</b>	<b>N° STRATI x PALLET</b>	<b>N° CARTONI x PALLET</b>
EUROPALLET 80 x 120 cm	5	5	25
<b>Caratteristiche Cartone</b>			
<b>BASE [cm]</b>	<b>LARGHEZZA [cm]</b>	<b>ALTEZZA [cm]</b>	<b>PESO UNITARIO [kg]</b>
36	40	51	20