

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

CONOS CELIACOS EN FUNDA INDIVIDUAL

Código: 260_VSG

1.2. Descripción:

Oblea laminada en forma de cono, disco y otra forma.

El producto está hecho con ingredientes que no contienen "Organismos Genéticamente Modificados".

1.2.1. Tipos de productos:

CÓDIGO	PRODUCTO	ALTURA (MM)	DIAMETRO (MM)	CANTIDAD POR CAJA	CAJAS DE PALETS
200 VSG	CAJA DE POSITORE	150	43	40 PZ.	96
201 VSG	CHICCO CLÁSICO	150	43	200 PZ.	42
204 VSG	CHICCO CLÁSICO	180	45	140 PZ.	42
208 VSG	CHICCO ELITE'	150	42	216 PZ.	42
211 VSG	CHICCO SUPER ELITE'	147	62	272 PZ.	42
240 VSG	CHICCO RONDO'	/	65	1000 PZ.	96

1.3. Ingredientes:

AZUCAR (Sacarosa alimentaria) – Producto de origen agrícola, obtenido por extracción de remolacha azucarera con agua.

CREMA DE ARROZ.

ALMIDON DE PATATA (Almidón extraído de los tubérculos de la planta de papa, obtenido por compresión de la papa y liberación de amiloplastos. El almidón se lava y se seca tomando la apariencia de un polvo blanco).

ALMIDON DE ARROZ (Compuesto orgánico de tipo carbohidrato, extraído del arroz).

ACEITE DE COCO refinado (Producto obtenido por extracción de la pulpa de la nuez de Cocos nucifera, y posteriormente refinado para uso alimentario.)

LECITINA DE SOJA (E 322) – Aditivo alimentario cuyo uso está generalmente autorizado en productos alimenticios no mencionados en el art. 15, párrafo 3 de la D.M. 27/02/96 nº 102). – Requisitos de pureza del producto: D.M. 14/04/83.

SAL ALIMENTARIA FINA 0-2 MM. – Según las indicaciones de CODEXSTAN150-1984 de la O.M.S.

VAINILLINA (Hidroxí – 4 metoxi – 3 benzaldehído)

AGUA POTABLE

FRAGANCIAS

CARAMELO (Sulfito de amoníaco + colorante E 150 d) – Producto permitido por ley como colorante: Decreto Legislativo 13 de diciembre de 2010 n. 212 y cumple con las Directivas Europeas Nº 94/36 CE y 95/45 CE).

1.4. Información Sensorial:

Aspecto: Producto de panadería.

Olor: Fragancia típica a producto horneado y característico sin olores extraños ni indeseables.

Color: Dorado típico galleta.

Sabor: Oblea crujiente dulce.

Cocción: Uniforme.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

Etiqueta de envasado que especifica: nombre del alimento, ingredientes, cantidad de ciertos ingredientes y sus categorías, cantidad neta de alimentos, fecha de caducidad, nombre o razón social y dirección Productos, declaración nutricional, condiciones especiales de conservación, lote NEL e idiomas: Italiano, Alemán, Inglés, Francés.

3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

3.1. Química:

Grasas (s.s.)	3,8 g
Carbohidratos totales	75 g
proteína bruta (T.Q.)	6,8 g
Azúcares	24 g
Ácidos grasos saturados	0,60 g.
Sal	315 g.

3.1. Información Microbioiógica:

Flora aeróbica total	Inferior a 10 (UFC/g)
Coliformi totales	Ausente (UFC/g)
Carga fúngica total (Mohos y levaduras)	Inferior a 10 (UFC/g)
Escherichia. Coli	Ausente (UFC/g)
Listeria Monocytogenes	Ausente
Salmonella	Ausente
Stafilococcus aureus	Ausente

Valor energético kJ (Valor medio x 100 g) ----- 1531.

Valor energético KCAL (Valor medio x 100 g) ----- 361.

4. Información Alergénica:

Peligros para las personas: en condiciones normales de uso, el producto no presenta riesgos particulares relacionados con su manipulación.

Hay algunos alérgenos mencionados en el anexo II Reg. UE 1169/2011.

ALÉRGENOS	CIERTA PRESENCIA	POSIBLE PRESENCIA (<20 MG/KG)	AUSENCIA CIERTA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas) y productos derivados.			X
Crustáceos y sus derivados			X
Huevos y productos derivados			X
Pescado y productos pesqueros			X
Cacahuets y productos de cacahuete			X
Productos de soja y soja	X		
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amigdalus conmmunis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces comunes (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>). Nueces pecanas (<i>Carya illinoiesis Wangenh K. Koch</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), Nueces de Queensland (<i>Macadamia Ternifrolia</i>) y productos derivados.			X
Productos de apio y apio			X
Mostaza y productos derivados			X
Semillas de sésamo y productos de sésamo.			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂			X
Altramuces y productos lupino			X
Moluscos y productos de moluscos			X

Ninguno de los ingredientes ha sido declarado O.G.M.

Este producto no está clasificado como una “sustancia peligrosa” según los criterios de la CEE.

Frases de Riesgo: ninguna.

5. Medidas de primeros auxilios - Ingestión Oral:

En condiciones normales de uso, el producto no caducado no presenta contraindicaciones para el consumo cuando no está expresamente prohibido en sujetos que siguen terapias dietéticas peculiares (por ejemplo, productos que contienen ingredientes sin gluten).

6. Medidas de lucha contra incendios:

Agentes extintores: todos los medios de extinción son adecuados y en agua o espuma particular.

Medios de protección: uso de medios personales de equipo de protección Respiratorio.

7. Medidas de derrame accidental:

Métodos de recogida y limpieza: recoger el producto derramado en contenedores para residuos sólidos municipales debidamente etiquetados, y comenzar a su eliminación como R.S.U. a menos que se disponga lo contrario.

8. Manipulación y almacenamiento:

8.1. Manipulación:

Manipulación según las Reglas del Bien Fabricación e higiene industrial; Respeta las buenas normas de higiene personal.

Manipular con cuidado: mercancía frágil.

8.2. Almacenamiento:

Almacenar en contenedores originales, en su lugar fresco y protegido de la exposición directa a la luz solar. Evite el contacto prolongado con el aire, especialmente si está húmedo. Mantener alejado de fuentes de ignición y llamas abiertas.

No superponga pesos más allá de la clasificación indicada en la caja.

8.3. Embalaje:

El producto está contenido en cajas de cartón corrugado recubiertas internamente con película de polietileno de baja densidad para uso alimentario (PE), no tóxicas e inodoras y dispuestas en varias capas y en filas paralelas; las solapas superiores de la bolsa están dobladas y superpuestas; Para un cierre preciso de la caja y para su sellado se utiliza papel engomado.

Todos los envases en contacto directo con el producto están de acuerdo con las normas F.D.A. sobre la naturaleza alimentaria de los materiales y cumplir con el Decreto Legislativo 13 de diciembre de 2010 n. 212 y el Decreto Ministerial 21/03/73 y siguientes. Cambios.

Entrega: cajas simples o paletizadas.

Porcentaje medio de chatarra: 1%

8.4. Almacenamiento:

18 meses en un lugar fresco y seco, a temperatura medio ambiente y protegido de la luz solar

9. Control de la exposición/Protección personal

9.1. Medidas técnicas.

Garantizar la salubridad e higiene óptimas del lugar de trabajo.

9.2. Medidas de higiene:

Mantener la ropa de trabajo separada de la Civil; utilizar dispositivos de protección de manos durante el procesamiento y el envasado; Use un casco apropiado y ropa higiénica.

10. Estabilidad y reactividad:

Estabilidad: estable a temperatura ambiente.

Productos de descomposición peligrosos: por descomposición térmica [pirólisis], en Condiciones especiales, puede liberar vapores dañinos.

11. Información toxicológica:

11.1. Toxicidad aguda:

No se conocen fenómenos tóxicos sistémicos atribuibles al producto. Posibles trastornos gastrointestinales leves debido a la ingestión masiva.

11.2. Clasificación:

Sobre la base de los ingredientes presentes y su concentración, el producto, según el método tradicional contemplado en la Directiva 88/379/CEE, puede clasificarse como *no regulado por riesgos específicos* para la salud.

12. Información ecológica:

12.1. Ecotoxicidad:

No hay evidencia reportada de este efecto [alimento].

12.2. Persistencia/degradabilidad:

Producto fácilmente.

12.3. Biodegradable. Biocumulación:

Muy poco bioacumulable.

13. Consideraciones relativas a la eliminación:

13.1. Residuos de productos:

Prohibiciones: prohibición de vertido en alcantarillas y cursos de agua .

Destrucción/supresión: eliminación como residuos inutilizables para el consumo o transformación [RCE (DCE. 2000/532/CE POR LA QUE SE MODIFICA LA ENMIENDA CE 2001/118/CE, DCE. 2001/119/CE E DCE. 2001/573/CE): 02.03.04]

13.2. Embalaje sucio:

Descontaminación/limpieza: no se necesita ninguna actuación antes de su eliminación.
Destrucción/eliminación: Incinerar películas plásticas en un centro autorizado. Entregar el embalaje de cartón en un centro de recuperación autorizado.

Observaciones: se llama la atención del usuario sobre la posible existencia de restricciones locales y / oprescripciones relacionadas con la eliminación que le conciernen [Decreto Legislativo 152/2006 y modificaciones posteriores., D.M. de 05/02/98 y modificaciones posteriores]

14. Información sobre el transporte:

Normas internacionales :

Rutas terrestres:

Ferrocarril/carretera [RID/ADR]: no regulado

Ruta marítima [OMI/OMA]: no regulada

Por vía aérea [OACI/IATA]: no regulado

Observación: *PRODUCTO ALIMENTICIO*

Nota: *Los requisitos reglamentarios enumerados anteriormente son los vigentes en la fecha de emisión de la tarjeta.*

15. Información:

15.1. Etiquetado del marco legislativo:

Ley 256/74; D.M. 28/01/92; D.L. N° 109 de 27/01/92; D. Lgs N° 155 del 26/05/1997, D. Lgs N°193 06/11/2007, Reg.Ue 1333/2008, Reg. UE 1334/2008, Reg. UE n.1169/11.

Las muestras de los lotes de producción son analizadas por un laboratorio de análisis acreditado para la certificación de libre de gluten en el producto.

Estas muestras se almacenan en cajas selladas hasta la fecha de vencimiento en la sede de la empresa y del laboratorio.

15.2. Normas CEE:

Etiquetado obligatorio de sustancias peligrosas (autoclasiación): *no clasificadas.*

No es peligroso según el Dir. 92/32/CEE

15.3. R frases: sin frases R.

15.4. S frases: sin frase S

Nota: *se llama la atención del usuario sobre la posible existencia de otras disposiciones que complementen los requisitos anteriores; Se recomienda referirse a todas las medidas o disposiciones internacionales, nacionales o locales aplicables.*

16. Otra Información:

La información contenida en esta ficha debe integrarse con toda otra información técnica relativa al producto proporcionada en otra forma; Esta información se basa en el conocimiento del producto afectado en la fecha de compilación y se facilita de buena fe. También se presta atención a los riesgos que se encuentran cuando el producto está destinado a usos distintos de los acordados.

La tarjeta no eximirá en modo alguno al usuario del conocimiento y aplicación del conjunto de normas pertinentes a su actividad.

El objetivo de todos los requisitos reglamentarios mencionados es simplemente ayudar al destinatario a cumplir sus obligaciones durante el uso del producto. Esta enumeración NO debe considerarse exhaustiva. La tarjeta no exime al usuario de asegurarse de que no tiene obligaciones distintas a las mencionadas y regular la posesión y uso del producto, del que permanece el único responsable.