



2.3 Dichiarazione ingredienti

Menzionare sotto in inglese la dichiarazione degli ingredienti originali del prodotto. Indicare anche che lingue sono menzionate sull'imballaggio.

2.4 Alcol, halal, vegetariani

Il prodotto è senza alcol?	Sì	Se no, concentrazione:
Il prodotto è senza additivi artificiali?(Coloranti, aromi, conservanti, ecc.)	Sì	
Il prodotto è Halal?	No	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	sì / No	Valido fino al:
Il prodotto è Kosher?	No	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	sì / No	Valido fino al:
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	Sì	
Il prodotto è adatto ai vegani?	Sì	
Il prodotto è organico?	sì / No	
Il prodotto è parte di un programma di commercio equo?	sì / No	Quale programma

3 Deposito, durata di conservazione, peso, codifica di tracciabilità

3.1 Condizioni deposito, durata di conservazione e peso

Condizione deposito e durata di conservazione				
Temperatura deposito:	Obiettivo	Min	Max	Condizioni deposito: temperatura stanza
		7	25	Posto fresco, secco
Durata di conservazione totale: (mesi)		18	Max	

DURATA DI CONSERVAZIONE SECONDARIA: Condizione deposito e durata di conservazione				
Temperatura deposito:	Obiettivo	Min	Max	Condizioni deposito:
Durata di conservazione totale: (giorni)			Max	

Peso: (contenente unità di consumo)	obiettivo	Min	Max	Prodotti solidi in gr, liquidi in ml, Commento
	1 kg	1 kg	1 kg	
Peso scolato				(if applicable)

3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave

Codici	
Codice di produzione (esempio)	
Codice chiave di produzione (spiegazione codici di prodotto)	



4 Allergeni, GMO e Irradiazioni

4.1 Dichiarazione allergeni

Codice LeDa	Allergene	Senza ricetta (Z) NO	Contenuto ricetta (M) SI	Potrebbe contenere (Senza ricetta) (K)	Sconosciuto (O)
	Allergeni legali				
1.1	Grano	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Segale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Orzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Avena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	Farro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	*) Glutine		X	<input type="checkbox"/>	
2.0	Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	Uovo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	Pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	Soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	Latte di mucca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	Mandorle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Nocciola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Noce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Anacardi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Noci di pecan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	Noci brasiliane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	Pistacchio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	Macadamia/ Noci di macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	*) Noci			<input type="checkbox"/>	
9.0	Sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	Senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	Sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	Diossido di zolfo e zolfo (E220 - E228) alla concentrazione di più di 10 mg/kg or 10 mg/l, espressi come SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	Lupino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ulteriori allergeni				
20.0	Lattosio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	Glutammato (E620 – E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	Carne di pollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	Coriandolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	Granoturco/ mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	Legumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	Manzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	Maiale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	Carota	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(*) Solo da usare in caso di incontro di contaminazione (vedere la spiegazione glutine e noci nell'allegato)

4.2 Irradiazione and Organismi geneticamente modificati (GMO)

I prodotti contenenti ingredienti irradiati o ingredienti ottenuto dai GMO devono essere etichettati come tali.

Irradiazione e GMO	
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza irradiazione?	Sì
Il prodotto contiene ingredienti che sono a rischio di GMO (es. soia, mais, grano, riso)?	No
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza GMO? Secondo 1829/2003/EC e 1830/2003/EC	sì



5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	Natural, bianco
Gusto:	Tipico, senza gusto strano
Odore:	Tipico, senza odore strano
Struttura / consistenza:	Voluminoso, di granulazione media, frammentato

6. Analisi chimico / fisiche

Si prega di indicare i valori dello stato chimico e fisico. I campi in bianco devono essere utilizzati per altri rilevanti dati di prodotti specifici. In "frequenza di misura" la frequenza di controllo della produzione deve essere indicata, es. 2 volte / giorno. Inoltre precisare il metodo in uso.

Chemical / physical analysis						
	Obiettivo	Min	Max	UoM	Metodo	Misura di frequenza
PH				Valore		
Brix				° Brix		
Sostanza secca				%		
Sale			0.2	%		
Allumionio				mg/kg		
Attività dell'acqua				Valore		
Tossine (se applicabile)				mg/kg		

* Anche conosciuto come coefficiente di attività acquosa

7. Difetti prodotto

Difetti prodotto			
Difetto	UoM	Difetto	UoM
Materiale estraneo (inerente al prodotto)	%	Liquido/ gocciolamento / patina	%
Materiale estraneo (non inerente al prodotto)	%	Prodotti danneggiati	%
Sabbia	%	Percentuale di varianti rimanenti	%

8. Analisi microbiologiche

Fornire valori microbiologici alla "prima migliore data" -BBD-. (*) M= La concentrazione superiore accettabile di un organismo di prova. Un conteggio al di sopra di M per qualsiasi unità di campione è inaccettabile. Nella "frequenza di campionatura" il controllo di frequenza nel prodotto deve essere dichiarato, es. 2 volte / giorno. Dichiarare anche il metodo usato.

Analisi microbiologiche				
Micro-organismo	M (*)	UoM	metodo	Frequenza di campionamento
Conteggio totale della carica batterica		cfu/g		
Enterobacteriaceae		cfu/g		
Coliformi	Sopra i 10/g	cfu/g		
Coliformi fecali		cfu/g		
Bacillo cereo		cfu/g		
Stafilococco aureo	Sopra i 10	cfu/g		
Salmonella	assente	cfu/25g		
Listeria monocytogenes	Sopra i 100	cfu/g		
Clostridium perfringens		cfu/g		
Lieviti	Sopra i 35,000	cfu/g		
Muffe	Sopra i 5,000	cfu/g		

La società di analisi ISO 17025 o (EN 45001 per EU) è qualificata?	sì / No
La società di analisi ISO 9001:2000 è qualificata?	sì / No



9. Dichiarazioni nutrizionali

Prodotti liquidi in ml, prodotti solidi in g

Valori nutrizionali (per 100g /100ml*)

Proprietà	Value	UoM	Per 100g Crudo (non preparato)	Per 100ml Prodotto preparato
Energia*	1120	KJ		
Energia*	270	Kcal		
Grasso*	0.19	gram		
-grasso saturato*	0.05	gram		
-grasso monoinsaturo		gram		
-grasso polinsaturo		gram		
-colesterolo		gram		
-grasso trans		gram		
-salatrim		gram		
Carboidrati*	55.7	gram		
-zuccheri*	1.0	gram		
-polioli		gram		
-eritritolo		gram		
-amido		gram		
Fibre		gram		
Acidi organici		gram		
Alcol		gram		
Proteine*	9.75	gram		
Sale* (SODIO x2.5)	0.2	gram		
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono permessi nella legislazione EU! * Questi valori sono obbligatori secondo EU 1169/2011			Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio naturale? sì / No	

Secondo le istruzioni di cottura menzionate sull'imballaggio. Se le dichiarazioni nutrizionali per il prodotto preparato sono utilizzate, compilare le corrette istruzioni a § 11.3, questo è stato menzionato sull'etichetta..

Vitamine e Minerali (applicabile se menzionato sull'imballaggio originale)			
Vitamine e Minerali	Quantità	UoM	% dell'introduzione giornaliera raccomandata secondo EU 1169/2011
N/A			

Come sono i valori nutrizionale ottenuti? (scritto/ calcolato/ analizzato da laboratorio certificato)	
--	--



10. Descrizione processo e rilevazione dei metalli

Rilevazione metallo						
Il prodotto è rilevatore di metallo?	sì					
Se sì, limiti rilevazione:	Ferrosa		Non Ferrosa		Acciaio inossidabile	

Descrivere il processo di produzione (diagramma di flusso del processo) e menzionare i punti critici di controllo del processo. Completare la lista CCP:

Descrizione processo	
Per favore aggiungere il processo di descrizione in questa area come nell'appendice	CCP 1:
	CCP2:
	CCP3:
	CCP...:

11. Imballaggio ed etichettatura

11.1 Conservazione imballaggi di consumo

Materiale imballaggio e conservazione	
Imballaggio secondo : Regolamento (EC) No 10/2011	Sì / no
Regolamento (EC) No 321/2011	Se sì, aggiungere test di rapporto
regolamento (EC)No1282/2011	

Atmosfera imballaggio	sì / No
- Se sì, che metodo è usato?	
Gas imballaggio	sì / No
- Se sì, che gas è usato?	
Imballaggio sotto vuoto	sì / No
Pastorizzato	sì / No, se si tempo/temperature di combinazione:
Sterilizzato	sì / No, se si tempo/temperature di combinazione:
Imballaggi attivi	sì / No
Quale tipo è utilizzato (es. Assorbitore di ossigeno/Silice/altri assorbenti)	



11.2 Metodo di preparazione

Descrivere come i consumatori devono preparare il prodotto . (istruzioni di cottura). Se i valori nutrizionali sono stati indicati per il prodotto preparato, queste istruzioni sono obbligatorie e devono essere stampato sull'etichetta.

Appendice II

-Il prodotto deve applicare le seguenti (GMP, HACCP) proprietà generali

Il prodotto deve essere:

- Prodotto con additivi alimentari che sono consentiti a detta del consiglio direttivo (EC) No 95/2, la commissione direttiva (EC) No 95/45 e la regolamentazione (EC) No 1333/2008
- Almeno il peso netto deve essere menzionato sull'imballaggio
- Senza patogeni, tossine patogene, e virus patogene, inclusi protozoi parassiti e devono attenersi alla commissione regolamentare (EC) No 2073/2005
- Senza ingredienti GMO secondo la regolamentazione (EC) No 1829/2003 e la regolamentazione (EC) No 1830/2003.
- Compressati in imballaggi non trasferibili. Regolamentazione (EC) No 10/2011 e regolamentazione (EC) No 321/2011
- Senza residui di sostanze chimiche come detersivi o lubrificanti
- Senza pesticidi o metalli pesanti.
- Senza ingredienti irradiati
- Attenuto al il massimo livello di nitrato, aflatossine, ocratossine A, patulina, deossinivalenolo, zearalenone, fumonisina, tossina T-2 e HT-2, piombo, cadmio, mercurio, stagno (inorganico), 3-mcpd, diossine, PCBs e Benzo(a)pirene secondo la commissione regolamentare (EC) No 1881/2006
- Attenuto alla legislazione sulle ammine biogene
- Senza nocivi corpi estranei come per esempio legno, vetro, metallo, plastica, etc.
- Senza parassiti o danni di parassiti (insetti e roditori).
- Senza pigmentazioni illegali (sudan rosso, etc.).