

IPSA SpA  
Via Rufiano 29  
63072 Castignano AP Italia  
Tel. +39 0736821921  
Fax. +39 0736821924  
www.ipsa.it - ipsa@ipsa.it

## SCHEDA TECNICA

Quality Control Area



Mod. 03.06 Rev. 08 del 15/04/2015



qualita@ipsa.it



Codice **0722** Prodotto **SANIA DOLCI 1000 ml**  
Ean13 **8004172000464** Preparato alimentare UHT da montare e per usi dolciari  
Data Vita media del prodotto in condizioni ottimali di conservazione/mesi **12**

Imballaggio	Peso netto kg	Colli n.	Conformità Lotto
I Barattolo plastica	<b>1,000</b>	-	Lotto
II Scatola cartone	<b>12,000</b>	<b>1</b>	Peso netto kg -
III Pallet legno	<b>864,000</b>	<b>72</b>	Da cons.pref.entro il -
IV			Data produzione -

**Ingredienti** acqua, olio vegetale di palmisto parzialmente idrogenato, zucchero (11%), stabilizzante (E420ii), proteine del LATTE, addensante (E463), emulsionanti (E472e, E472b, lecitina di SOIA), sale, aroma, colorante (caroteni)

**Analisi chimico-fisica** pH = 6,4 ± 0,2, GRASSO = 28% ± 0,8%

**Dati microbiologici** Carica microbica a 30°C < 500 ufc/g, lieviti e muffe < 10 ufc/g, salmonelle spp assente/25g

**Modo Uso** CONSERVARE A +4/+20°C. Raffreddare in frigo a +4/+6°C prima del montaggio. Si monta tal quale o con l'aggiunta del 10-20% di latte freddo. aperto il brik, conservare in frigo per 3-4 giorni max. Da consumarsi preferibilmente entro il e lotto: vedere confezione

**Conservazione** CONSERVARE A +4/+20°C

### Dichiarazione Nutrizionale

#### Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1249 kJ / 302 kcal
Grassi	27,9 g
- di cui acidi grassi saturi	26,5 g
Carboidrati	12,0 g
- di cui zuccheri	11,0 g
Fibre	0,3 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,1 g

*Il sale contenuto è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente*

### Tabella allergeni

#### P presente - X possibile contaminazione crociata

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- P SOIA e prodotti a base di SOIA
- P LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in conc. > 10 mg/kg o 10 mg/lt
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Manuale di Autocontrollo HACCP**  
Hazards Analysis Critical Control Points -  
Reg. (CE) 178/2002 - Reg. (CE) 852/2004  
VIII Edizione 24/11/2014

**Sistema Qualità Certificato**  
N.IT99/0388 in conformità con  
ISO9001/UNI-EN-ISO9001/2008  
Prima emissione 29/11/1999  
Ultima emissione 16/03/2015

Certificato gestito in formato elettronico.  
Dati conformi alle specifiche di produzione.  
Il Responsabile Gestione Qualità Dr F. Emidi