

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Distillerie
FRANCIACORTA

DAL 1901 DISTILLATORI IN FRANCIACORTA



INFORMAZIONI GENERALI

Codice: **F71004**
Prodotto: **Grappa Piave**
Descrizione: Grappa zona Piave
Produttore: DISTILLERIE FRANCIACORTA SPA Via Mandolossa, 80 25064 Gussago (BS)
Cod. EAN prodotto: **8002020710114**
Cod. ITF: **18002020710111**

INGREDIENTI

Distillato grappa zona Piave barricata

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Titolo volumico alcolometrico % vol: **40,0 +/- 0,3**
Residuo rifrattometrico ° Brix: **16,0 +/-1**
Peso specifico 20°C g/ml: **0,951 +/- 0,02**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: **Incolore**
Odore: **caratteristico**
Sapore: **caratteristico**

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

Materiale Bottiglia: **Vetro**
Capacità ml: **700**
Dimensioni cm: **7,0 x 29,6**
Peso lordo Kg: **1,27**

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

Tipologia: cartone **cartone**
N° confezioni primarie: **6**
Dimensioni cm: **25,5 x 29 x 30,5**
Peso lordo Kg: **7,93**

CONFEZIONAMENTO PER TRASPORTO

Tipologia pallet in legno (cm): **80 x 120**
N° confezioni secondarie per strato: **12**
N° strati: **4**
N° confezioni secondarie totali: **142**
Altezza confezionamento trasporto (cm): **142**
Stabilizzazione: **film estensibile**
Peso lordo (kg): **400**
Bottiglie per pallet: **288**

CONSERVAZIONE

TMC: **N.A.**
Conservare a temperatura ambiente al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

ETICHETTATURA AMBIENTALE (codici riciclo componenti)

Bottiglia **GL 71**
Tappo **<others>**
Pendaglio **n.a.**
Cartone **PAP20**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Contenuto energetico per 100 ml (Kcal) **227**
Per serving size 30 ml (Kcal) **68**

OGM: (regolamenti CEE 1829/2003 3 1830/2003) si dichiara che i prodotti forniti non rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti comunitari N°1829/2003 e 1830/2003 adottati sulla etichettatura e tracciabilità degli OGM e dei prodotti da essi derivati in quanto:

- Non contengono o sono costituito da OGM
- Non sono prodotti a partire da o contengono ingredienti prodotti da OGM
- Non contengono OGM da contaminazione crociata



La presente dichiarazione OGM è da ritenersi valida fino a comunicazione contraria

ALLERGENI: (lista allergeni in accordo alla DIRETTIVA 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III e successive modifiche):

| Allergeni | PRESENZA | NEL | Nomi | Natura / Funzione | PRESENZA |
|--|----------|-----|-----------|-------------------------------|--------------|
| | PRODOTTO | | Specifici | (ingrediente, additivo, ecc.) | STABILIMENTO |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | NO | | | | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | | | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | | | SI |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | | | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | | | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | | | NO |
| Latte e prodotti del latte(compreso lattosio) | NO | | | | SI |
| Frutta a guscio e prodotti Derivati | NO | | | | SI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | | | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | | | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | | | NO |
| Anidride solforosa e solfito in concentrazione superiori a 10 mg/kg | NO | | | | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | | | NO |
| Molluschi e prodotti a base di Mollusco | NO | | | | NO |
| Allergeni da Cross Contamination | | | | | ASSENTI |

DICHIARAZIONE IDONEITA' ALIMENTARE DEGLI IMBALLI

Gli imballi dei prodotti forniti sono conformi alle leggi vigenti, italiane ed europee, sui materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, ed in particolare:

al Regolamento (CE) n°1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

al Regolamento (CE) n° 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

al D.M. del 21/03/73 e successive modifiche, concernente la disciplina degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.

nel caso di materie plastiche alla Dir. 2007/19/CE che modifica la direttiva 2002/72/CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e la direttiva 85/572/CE del Consiglio che fissa l'elenco dei simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

nel caso di acciai alle prescrizioni del Decreto Ministeriale del 21/03/1973 ed aggiornamenti successivi con particolare riferimento al DPR n°327 del 26/03/1980, al Decreto Ministeriale 12/12/2007 n° 269 limitatamente agli acciai inossidabili.

HACCP

In ottemperanza a quanto stabilito dai Reg. CE 852/2004, 2073/2005, 116/2011, Reg. CE 1935/2004 relativo alla conformità degli imballi primari e Reg.178/2002 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, la ditta DISTILLERIE FRANCIACORTA S.P.A. con sede in Via Mandolossa 80, Gussago (BS) dispone di un adeguato sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici.

La presente scheda annulla e sostituisce qualsiasi altra emessa in precedenza.

NOTA:

Le informazioni sopra riportate sono riferite allo stato delle nostre attuali conoscenze, sono riferite a titolo indicativo e non impegnano la nostra responsabilità. Esse non escludono in nessun caso l'osservanza degli obblighi di legge.

Data emissione:

novembre-22