

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### TECHNICAL DATA SHEET

Prodotto Product	<b>Paste di meliga con cioccolato – Biscotti di mais Gluten Free</b> <b>“Paste di meliga” with chocolate – Corn Biscuits Gluten free</b>
Denominazione di vendita Sales description	Paste di meliga – Prodotto dolciario da forno Hazelnuts cake – Sweet bakery product
Descrizione Description	La pasta di meliga è un tipico biscotto piemontese, adatto come dolce spuntino o come accompagnamento ad una tazza di the. “La pasta di meliga” is a typical Piedmontese biscuit with corn, suitable as a sweet snack or as an accompaniment to a cup of tea.
Elenco ingredienti Ingredients	Farina di mais Fumetto e Fioretto 42%,cioccolato extra fondente ( cacao min 57%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, <b>burro</b> concentrato, <b>latte vaccino</b> ) 3%, emulsionante lecitina di <b>soia</b> , <b>burro</b> , zucchero, <b>uova</b> intere, agente lievitante ( difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, amido di mais), miele, scorza di limone, sale. “Fumetto and Fioretto” corn flour 42%, extra dark chocolate ( cocoa min 57%, cocoa paste, sugar, cocoa butter, concentrated butter, cow milk) 3%, emulsifying soya lecithin, <b>butter</b> , sugar, <b>eggs</b> , raising agent(sodium diphosphate,sodium acid carbonate, corn starch), honey, grated lemon rind, salt.
Formati disponibili Packaging available	180 g in vaschetta in materiale plastico ad uso alimentare - possibilità di altri formati su richiesta del cliente 180 g in plastic box for food use - other formats available upon customer request.
Durabilità Shelf	<b>9 mesi dalla data di produzione</b> <b>9 months from production date</b>
Conservazione Storage	Vedi Allegato See Annex
Condizioni di trasporto Transport conditions	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio. Transport under hygienic conditioned using means of transport cool and dry, preferably in the dark.
Modalità di trasporto Transport modality	

### **Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità** **Statements and Quality Assurance**

Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002 Traceability Reg. (CE) n. 178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme. The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company. Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer. This system is able to identify one or more lots of products placed on the market. Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are non accordant.
HACCP:	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE Active under Reg. 852/2004/CE

O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). The company applies a policy of OGM FREE.
Glutine Gluten	Gluten free
Radiazioni ionizzanti Ionizing radiation	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi. The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory.
Alcool Alcohol	Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione. The product don't contain alcohol and during the transformation process is not provided the use of alcohol

**Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche**  
**Possibility of use for specific food categories**

	Certificato - Certified	Adatto - Suitable
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani / Vegetarian food		✓
Vegano / Vegan food		no

**Caratteristiche sensoriali - Sensorial characteristics**

Colore / Color	Marrone chiaro dorato / Light golden brown
Consistenza / Texture	Morbida e burrosa / Soft and buttery
Odore / Odor	Dolce e Tipico di mais e burro / Sweet and Typical of corn and butter
Sapore / Flavor	Sapore intenso e tipico di mais / Intense and typical taste of corn

**Caratteristiche chimico-fisiche - Physico-Chemical characteristics**

	VALORI LIMITE - LIMIT VALUES
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2) Total aflatoxins (sum oh B1, B2, G1 and G2 aflatoxins)	4,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006
Aflatossina B1 Aflatoxin B1	2,0 µg/kg Reg (CE) n. 1881/2006
Umidità Humidity	<6 %
Rancidità Rancidity	Assente / Absent

**Caratteristiche microbiologiche - Microbiological properties (guide values)**

	VALORI DI RIFERIMENTO - REFERENCE VALUES
Stafilococchi coagulasi positivi - Staphylococci	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Enterobacteriacee - Enterobacteriaceae at 37°C	< 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
E.coli - Escherichia Coli β-glucuronidase positive count at 44 °C	< 10 UFC/g
Coliformi a 30°C - Total coliforms at 30°C	< 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella spp. - Research of Salmonella spp.	Assente in 25g - Absent in 25g

<b>Allergeni - Allergens</b>	<b>INGREDIENTE INGREDIENT</b>	<b>STESSA LINEA SAME LINE</b>	<b>PRESENZA IN AZIENDA PRESENCE IN FACTORY</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten and product based on cereals			
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on Crustaceans			
Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on Molluscs			
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs	•		
Pesci e prodotti a base di pesci - Fishes and products based on fishes			
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts			
Soia e prodotti a base di soia - Soy and products based on soy			
Latte e prodotti a base di latte - Milk and products based on milk	•		
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and product based on nuts (almonds, walnuts, pistachios, Brasil walnuts, ..)		• Nocciole Hazelnuts	• Nocciole Hazelnuts
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on Sesame seeds			
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$ ) - Sulphites (concentration $\geq 10\text{ ppm}$ )			
Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery			
Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard			
Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and products based on lupine			

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.  
Allergens list from Annex II of Reg. (CE) n. 1169/2011.

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE</b>		
<i>for 100g of products</i>		
Energia / Energy	2273/546	kJ/kcal
Grassi / Fats	35	g
- di cui acidi grassi saturi / Saturated fats	21	g
Carboidrati / Carbohydrates	47	g
- di cui zuccheri / sugars	27	g
Fibre / Fiber	5,4	g
Proteine / Proteins	8,0	g
Sale / Salt	0,13	g

Cosa fare - What to do	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservare le confezioni in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto.</li> <li>Keep the packaging in areas dedicated exclusively to the storage of this product.</li> </ul>	<p>La nocciola contiene proteine e grassi che presentano la peculiarità di assorbire gli odori. Pertanto, stoccando in uno stesso locale con nocciole con prodotti odorosi, le stesse potrebbero assumere note aromatiche indesiderate. La nocciola non "assorbe" soltanto l'odore di altri generi alimentari, ma può "assorbire" odori emanati da sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Tenere in massima cura il microclima del magazzino, prestare attenzione agli odori e evitare conservazione di ogni genere alimentare o sostanza chimica nello stesso ambiente. La presenza di merci inquinate o di generi alimentari che contengono cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso locale, potrebbero determinare la contaminazione crociata tra i diversi generi.</p> <p>Hazelnut contains fats and proteins, which absorb herbs. Therefore, storing in the same room hazelnuts with odorous products, the same could take unwanted aromatic notes.</p> <p>Hazel does not "absorb" only the smell of other foods, but can "absorb" smells given off by chemicals or by the same environments. Take with utmost care the microclimate of the store, pay attention to odors and prevent storage of all food or chemical substance in the same environment. The presence of contaminated goods or food containing bacterial loads and the manipulation of the same in the same room, could cause cross-contamination between different genres.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proteggere il prodotto dall'umidità.</li> <li>Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti di caratteristiche ambientali (temperatura, umidità).</li> <li>Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente.</li> <li>Protect from moisture</li> <li>The storage room must be masonry, dry, not subject to a sudden change of environmental characteristics (temperature, humidity).</li> <li>The room must be sufficiently ventilated naturally or artificially.</li> </ul>	<p>Le nocciole non contiene conservanti. Il loro mantenimento dipende esclusivamente dal basso tasso di umidità e dalla bassa temperatura. La permanenza in locali umidi ne determina l'inumidamento e pertanto il deterioramento. La luce ed il calore promuovono l'inrancidimento. Brusche variazioni di temperatura producono poi fenomeni di condensa e il conseguente inumidamento. L'areazione consente di regolarizzare il microclima del locale, evitare fenomeni di accumulo ed inoltre mantenere sano l'ambiente.</p> <p>Hazelnut doesn't contain additives. Their maintenance depends exclusively on the low humidity and low temperature. The permanence in humid determines the wetting and therefore deterioration. The light and warmth promotes rancidity. Abrupt changes of temperature produce then condensation and the subsequent wetting. The ventilation allows to regulate the microclimate of the room, to avoid phenomena of accumulation and also maintain a healthy environment.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere le confezioni sollevate da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm.</li> <li>Keep containers off the ground, on pallets or shelves at least 15 cm off the ground and spaced from the walls of at least 20 cm.</li> </ul>	<p>Il sollevamento da terra e il distanziamento dalle pareti consente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche;</li> <li>effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia;</li> <li>evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa;</li> <li>controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murina;</li> <li>esporre il prodotto al ricambio di aria.</li> </ul> <p>Jacking up and distancing from the walls allows</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Keep the product isolated and under hygienic conditions</li> <li>perform comfortably and with greater care cleaning</li> <li>Avoid direct contact with food surfaces subject to temperature changes or condensation</li> <li>Check possible phenomena of infestation</li> <li>expose the product to the air exchange</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Non accatastare un numero di confezioni superiore a 10.</li> <li>Do not stack a number of packages exceeding 10</li> </ul>	<p>L'eccessivo sovraccarico di confezioni produce il danneggiamento delle stesse, rende difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto.</p> <p>The excessive overload of packaging produces damage of the same, makes control difficult and hinders the ventilation of the product.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole.</li> <li>Keep the product away from heat and direct and indirect from direct sunlight.</li> </ul>	<p>L'esposizione di una porzione di prodotto a fonti di calore produce localizzate variazioni significative del tasso di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno localizzato a pochi sacchi o a piccole porzioni dei sacchi stessi può verosimilmente diffondersi al resto del prodotto.</p> <p>The exposure of a portion of the product to heat sources produces localized significant changes in the rate of moisture with consequent deterioration of the product. The localized phenomenon a few bags or small portions of the bags themselves is likely to spread to the rest of the product.</p>

### Per la corretta gestione dei magazzini - For the proper management of warehouses

Cosa fare - What to do	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
<ul style="list-style-type: none"> <li>Provvedere ad interventi di pulizia almeno due volte la settimana. Provvedere al allontanamento dei rifiuti, dei residui e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori meccanici anziché soffiatori o ramazze.</li> <li>Ensure cleaning operations at least two times a week. Provide for the removal of waste, debris and spills. It is also suggested that you always use exhaust fans or blowers instead of mechanical brooms.</li> </ul>	<p>L'igiene dei magazzini delle farine è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non impermeabile lo rende esposto all'intorno. Residui di prodotto nell'area avvantaggiano lo sviluppo di forme batteriche infestanti quali le muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Sversamenti e rifiuti attraggono infestanti e roditori.</p> <p>L'impiego di ramazze e soffiatori presenta l'inconveniente di sollevare polvere, inoltre non allontana perfettamente il residuo.</p> <p>The hygiene of the warehouses is essential for the good preservation of the product as the packaging is not waterproof it makes it exposed to the environment. Product residue in benefit the development of bacterial forms weeds such as molds of which is extremely difficult to get rid. Spills and waste attract pests and rodents. The use of brooms and blowers has the drawback of raising dust, also not perfectly away the residue.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici.</li> <li>The warehouses must be emptied once a year and subjected to cleaning treatment with disinfectants and insecticides specific.</li> </ul>	<p>Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle microirregolarità delle pareti e dei soffitti.</p> <p>Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed igienizzazione tradizionali: occorre sottoporre i locali a bonifica con gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi ed insetti. (chiedere l'intervento di ditte specializzate nel settore specifico e regolarmente autorizzate).</p> <p>Some insects lay their own eggs in the plaster of the walls. Mold spores often deposited in the haze of the walls and ceilings. It is not possible to clean up the environment with operations of cleaning and sanitizing traditional: it is necessary to subject the local reclamation with non-toxic gases but able to eliminate all microorganisms and insects. (request the intervention of specialized companies in the sector specific and duly licensed)</p>