Giuso Guido Spa a socio unico
Regione Cartesio – 15012 Bistagno (AL) – Italy
t. +39 0144 359411 – f. +39 0144 322964
Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
giuso.it – info@giuso.it

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO

AMORDIFRUTTA MORE IN SCIROPPO

rev **00- 12_06_19** **020AP275**

CATEGORIA MERCEOLOGIA

MORE PRECANDITE IN SCIROPPO PER DECORAZIONI E FARCITURE DI PASTICCERIA E GELATERIA

rev	**00- 12_06_19**		
codice prodotto (confezione)	**020AP275**		
codice cartone	**C20AP275**		
codice EAN	**8008160021295**	codice EAN cartone	**8008160021479**
codice INTRASTAT	**20089391**		

ingredienti

more semicandite (more, zucchero, acidificante: acido citrico), sciroppo di glucosio, acidificanti: acido citrico-acido tartarico, aroma naturale, succo concentrato di carota nera, estratto di cartamo.

GLUTEN FREE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valore energetico kJ/100g	1182
valore energetico kcal/100g	278
grassi g/100g	0
di cui acidi grassi saturi g/100g	0
carboidrati g/100 g	69
di cui zuccheri g/100 g	31
proteine g/100 g	0
sale g/100 g	0

DOSAGGIO

Dosaggio pasticceria (per kg) a discrezione dell'utilizzatore

Dosaggio gelateria (per kg)

REQUISITI CHIMICO / ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO

caratteristiche organolettiche	frutti in sciroppo rosso/marrone
consistenza	more candite
corpi estranei	assenti

Allergeni: assenti **OGM** assenti

Giuso Guido Spa a socio unico
Regione Cartesio – 15012 Bistagno (AL) – Italy
t. +39 0144 359411 – f. +39 0144 322964
Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
giuso.it – info@giuso.it

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO

AMORDIFRUTTA MORE IN SCIROPPO

rev **00- 12_06_19** **020AP275**

SCHEDA ALLERGENE

	INGREDIENTE		Possibile contaminazione	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesci e prodotti a base di pesci		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte		X		X
Frutta con guscio e prodotti derivati(Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
molluschi e derivati		X		X
Lupini e derivati		X		X

REQUISITI MICROBIOLOGICI DEL PRODOTTO

ANALISI MICROBIOLOGICHE (La sigla UFC/g significa UNITA' FORMANTI COLONIA PER GRAMMO)

Conta totale (UFC/g)	inferiore a 400	Listeria in 1g	assente
Stafilococco A (UFC/g)	inferiore a 0,1 g	Muffe (UFC/g)	inferiore a 1000
Coliformi totali (UFC/g)	assenti in 0,1g	Lieviti (UFC/g)	inferiore a 1000
Salmonella in 25g	assente	Enterobatteri (UFC/g)	assenti

Giuso Guido Spa a socio unico
Regione Cartesio – 15012 Bistagno (AL) – Italy
t. +39 0144 359411 – f. +39 0144 322964
Reg. Imprese, C.F. e P.I. 01299970069
giuso.it – info@giuso.it

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO

AMORDIFRUTTA MORE IN SCIROPPO

rev **00- 12_06_19** **020AP275**

GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA	La GIUSO GUIDO S.p.a. è in possesso di regolare registrazione di cui ex art. 6 REG. CE 852/2004 N.AL000601700058, e adotta i principi HACCP come disposto dal reg. CE 852/2004. manuale di autocontrollo è redatto conformemente alle norme cogenti , conti
RINTRACCIABILITA'	la GIUSO GUIDO S.p.a. applica un sistema di rintracciabilità conforme a quanto richiesto dal REG. CE 178/2002 in materia di sicurezza alimentare .La GIUSO GUIDO S.p.A. è certificata per il sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari conform
CONTENUTO IN GLUTINE	La GIUSO GUIDO S.p.a. etichetta i propri prodotti in ottemperanza a Regolamento CE 828/2014 e Regolamento UE 1169/2011 che ha sostituito la Direttiva 89/2003/CE (cosiddetta "direttiva allergeni"). Relativamente alla presenza di sostanze allergeniche, qu
REGOLAMENTO (CE) N. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio	la GIUSO GUIDO S.p.a. applica il proprio sistema di HACCP in modo da garantire il rispetto dei livelli massimi di residui antiparassitari nei propri prodotti conformemente al REG. CE. N. 396/2005 e successive modifiche.
IRRAGGIAMENTO	I prodotti Giuso sono etichettati in accordo alla Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con
Organismmi geneticamente modificati	i prodotti Giuso sono etichettati secondo il Regolamento 1829/2003 e, pertanto, in assenza di riferimento a presenza di GMO in etichetta, sono da considerarsi non contenenti o derivanti da Organismi Geneticamente Modificati. La nostra politica OGM è ba
REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 concernente i livelli massimi di contaminanti nei prodotti alimentari	GIUSO GUIDO S.p.a. applica il proprio sistema di HACCP in modo da garantire il rispetto dei livelli massimi di contaminanti nei propri prodotti conformemente al REG. CE. N. 1881/2006 e successive modifiche.
CONFORMITA' IMBALLI PRIMARI	La GIUSO GUIDO S.p.a. dichiara che i materiali di imballaggio primario utilizzati sono conformi alle seguenti norme :· - Direttiva europea 94/62/EC articolo 11.1 - decreto ministeriale 21 marzo 1973 - regolamento EC 1935/2004 del 27/10/04 -
CERTIFICAZIONI OTTENUTE	La GIUSO GUIDO S.p.a. ha le seguenti certificazioni • Sistema Di Gestione Della Qualità ISO 9001 : 2015• Sistema Di Gestione Della Sicurezza Alimentare, FSSC 22000• Sistema Gestione Rintracciabilità Interna ISO 22005 : 2008• Sistema Gestione

Imballo Primario

latta in banda stagnata con doppia verniciatura interna

Contenuto netto (kg) 2,75 Peso lordo (kg) 2,90

Imballo secondario

cartone

Contenuto (unità) 4 Peso lordo (kg) 11,67

CODICE IDENTIFICATIVO DEL LOTTO DI PRODUZIONE

sull'etichetta dell'imballo primario e secondario

DISPOSIZIONE PER IL MAGAZZINAGGIO E LA CONSERVAZIONE

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

sull'etichetta dell'imballo primario e secondario

il prodotto deve essere consumato entro la data indicata

IN MEDIA LA DATA CORRISPONDE 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

condizioni di conservazione della confezione integra per lo stoccaggio in magazino

conservare in luogo fresco e asciutto

condizioni di conservazione della confezione aperta

si raccomanda di manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo

Vincenzo Gallo *RGQ (V.Gallo)*