



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

PRUNELLATA EXTRA

rev 03- 01_09_16 04069160

CATEGORIA MERCEOLOGIA

SEMILAVORATO PER GELATERIA E PASTICCERIA

rev	03- 01_09_16		
codice prodotto (confezione)	04069160		
codice cartone	C4069160		
codice EAN	8008160008661	codice EAN cartone	8008160008678
codice INTRASTAT	20079939		

ingredienti

Polpa di prugne 200%, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante: pectina, colorante: E150a, acidificante: acido citrico, fibra vegetale, conservante: acido sorbico.

GLUTEN FREE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valore energetico kJ/100g	933
valore energetico kcal/100g	220
grassi g/100g	0
di cui acidi grassi saturi g/100g	0
carboidrati g/100 g	53
di cui zuccheri g/100 g	36
proteine g/100 g	1,2
sale g/100 g	0

DOSAGGIO

Dosaggio pasticceria (per kg)	a discrezione dell'utilizzatore
Dosaggio gelateria (per kg)	a discrezione dell'utilizzatore

REQUISITI CHIMICO / ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO

caratteristiche organolettiche	marrone/rosso scuro, sapore molto aspro
consistenza	cremosa
corpi estranei	assenti

Allergeni: assenti

OGM assenti



SCHEDA TECNICA

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

DENOMINAZIONE PRODOTTO

PRUNELLATA EXTRA

rev

03- 01_09_16

04069160

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 1000	Listeria in 1g	assente
Stafilococco A (UFC/g)	inferiore a 0,1 g	Muffe (UFC/g)	inferiore a 500
Coliformi totali (UFC/g)	assenti in 0,1g	Lieviti (UFC/g)	inferiore a 500
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
PRUNELLATA EXTRA

rev

03-01_09_16

04069160

<p>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA</p>	<p>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, contiene informazioni riservate sui processi produttivi che non possono essere divulgate a terzi.</p>
<p>RINTRACCIABILITA'</p>	<p>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 conforme alla norma ISO 22005:2008.</p>
<p>CONTENUTO IN GLUTINE</p>	<p>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, quali il glutine, fa quindi fede quanto dichiarato in etichetta o in scheda tecnica. Quindi, ove non dichiarato glutine negli ingredienti, il prodotto è da ritenersi senza glutine.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>IRRAGGIAMENTO</p>	<p>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 radiazioni ionizzanti. Pertanto, in assenza di riferimento ai suddetti trattamenti in etichetta, sono da considerarsi non irradiati.</p>
<p>Organismi geneticamente modificati</p>	<p>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 basata sulla non utilizzazione di materie prime OGM.</p>
<p>REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 concernente i livelli massimi di contaminanti nei prodotti alimentari</p>	<p>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.</p>
<p>CONFORMITA' IMBALLI PRIMARI</p>	<p>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 - REG CE 10/2011</p>
<p>CERTIFICAZIONI OTTENUTE</p>	<p>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 Ambientale ISO 14001 :2015 • registrazione presso il Sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS = Eco-Management and Audit Scheme) adesione volontaria per le imprese e le organizzazioni che si impegnano a valutare e migliorare la propria efficienza ambientale</p>

Imballo Primario

Secchiello in plastica con coperchio a sigillo

Contenuto netto (kg)	6,00	Peso lordo (kg)	6,25
----------------------	------	-----------------	------

Imballo secondario

cartone

Contenuto (unità)	2	Peso lordo (kg)	13
-------------------	---	-----------------	----

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 magazzino

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)