



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  
**ASSORTIMENTO "ARCOBALENO"**

rev 02- 01\_09\_16 05081320

CATEGORIA MERCEOLOGIA  
**SEMILAVORATO PER GELATERIA E PASTICCERIA**

rev 02- 01\_09\_16  
codice prodotto (confezione) 05081320  
codice cartone  
codice EAN 8008160000627 codice EAN cartone  
codice INTRASTAT 20060038

## ingredienti

sciroppo di glucosio, brassica, scorza d'arancio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, cartamo, coloranti: E120-E131, aromi, conservante: anidride solforosa (come residuo)

GLUTEN FREE

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valore energetico kJ/100g	1275
valore energetico kcal/100g	300
grassi g/100g	0
di cui acidi grassi saturi g/100g	0
carboidrati g/100 g	75
di cui zuccheri g/100 g	30
proteine g/100 g	0
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	colori diversi a seconda della frutta presente
consistenza	cubetti canditi
corpi estranei	assenti

**Allergeni:** Anidride solforosa

**OGM** assenti

**1/3**



# 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  
**ASSORTIMENTO "ARCOBALENO"**

rev

02- 01\_09\_16

05081320

## 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)	assenti in 0,1 g	Muffe (UFC/g)	inferiore a 1000
Coliformi totali (UFC/g)	assente	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  
**ASSORTIMENTO "ARCOBALENO"**

rev

02-01\_09\_16

05081320

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, contiene informazioni riservate sui processi produttivi che non possono essere divulgate a terzi.
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 conforme alla norma ISO 22005:2008.
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 allergiche, 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.
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 radiazioni ionizzanti. Pertanto, in assenza di riferimento ai suddetti trattamenti in etichetta, sono da considerarsi non irradiati.
Organismi 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 basata sulla non utilizzazione di materie prime OGM.
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 - REG CE 10/2011
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 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

## Imballo Primario

cartone con sacchetto polietilene

Contenuto netto (kg) 5,00

Peso lordo (kg) 5,5

## Imballo secondario

Contenuto (unità)

Peso lordo (kg)

## CODICE IDENTIFICATIVO DEL LOTTO DI PRODUZIONE

sull'etichetta dell'imballo primario

## DISPOSIZIONE PER IL MAGAZZINAGGIO E LA CONSERVAZIONE

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

sull'etichetta dell'imballo primario

il prodotto deve essere consumato entro la data indicata

IN MEDIA LA DATA CORRISPONDE 24 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)

3/3