

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 1 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

1.0 SPECIFICHE DEL PRODOTTO (per l'etichettatura)

1.1 Nome del prodotto: **MULINO SALE AL ROSMARINO (003057M)**

1.2 Denominazione del prodotto (tipica):

1.3 Indirizzo sito produttivo: **ZONA IND.LE OVEST 66043 CASOLI (CH)**

1.4 Quantità: Peso in g : **105**

1.5 Ingrediente Qualificante (Quid) e Suo Contenuto Netto (%): **ROSMARINO 6%**

1.6 Periodo di conservazione massimo espresso in mesi: **24 MESI**

1.7 TMC alla consegna: **20 MESI**

1.8 Processo utilizzato per garantire la conservazione: **PRODOTTO ESSICCATO**

1.9 Condizioni richieste per garantire il periodo minimo di conservazione (Temperatura, umidità, etc.): **TEMPERATURA AMBIENTE, A RIPARO DAI RAGGI SOLARI**

1.10 Modalità e tempi di conservazione una volta aperta la confezione: **CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO**

1.11 Condizioni ideali di trasporto: **AMBIENTE**

1.12 Tempo di consegna in gg di calendario:

1.13 Codice Ean prodotto: **8005417020353**

1.14 Codice Ean collo: **8005417020360**

NOTE

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS – BRC		Pag 2 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

2.0 **LISTA DEGLI INGREDIENTI (prodotto finito)**

2.1 Ingredienti in italiano: SALE MARINO GROSSO, ROSMARINO 6%.

Dichiarazioni aggiuntive presenza allergeni

2.2 Ingredienti nelle Lingue Straniere

FRANCESE :

INGRÉDIENTS: Sel marin en grains, romarin 6%.

TEDESCO:

ZUTATEN: Meersalz körnig, Rosmarin 6%.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS – BRC		Pag 3 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

2.3 TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g
Nutritional values per 100g
Energia/Energy 88 Kcal / 21 kJ
Grassi/Fats 0,8 g
di cui saturi/of which saturated 0,4g
Carboidrati/Carbohydrates 3,2g
di cui zuccheri/of which sugar 0g
Fibre/Fiber 0g
Proteine/Proteins 0,2g
Sale/Salt 94g

O.G.M. FREE Si con Certificato * Si senza Certificato No
 PRODOTTI BIO Si con Certificato Si senza Certificato No

Ente Certificatore: _____

N° Certificato: _____

Scadenza: _____



**CAPITOLATO
MULINO SALE AL ROSMARINO**

Rev 00 del 18/08/22

3.2 SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No ¹	Nome specifico	Natura / funzione	Si / No ⁷	Nome specifico	Natura / funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No					
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No					
Uova e prodotti a base di uova	No					
Pesci e prodotti a base di pesci	No					
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No					
Soia e prodotti a base di soia	No					
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No					
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No					
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No					
Solfito ⁶ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No					
Sedano e prodotti a base di sedano	No					
Senape e prodotti a base di senape	No					
Lupino e prodotti a base di lupino	No					
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No					

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 5 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

4.0 DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL PROCESSO DI PRODUZIONE
(è possibile allegare una flow-chart)

DESCRIZIONE IN DETTAGLIO DEL PROCESSO PRODUTTIVO E PIANO DEI CONTROLLI IN CORSO DI PRODUZIONE (dalle materie prime alla consegna del prodotto finito)							
N	Dettaglio delle operazioni dall' utilizzo delle Materie Prime fino alla consegna ai depositi o piattaforme	Parametri e controlli di processo	Valori / Tolleranze	Strumenti e metodi	Frequenza	Responsabilità	CCP / CP
1	Stoccaggio delle materie prime	Controllo degli imballaggi e delle scadenze	Imballi integri; prodotto con scadenza lunga	Visivo	Ogni giorno	Addetti magazzino	CP
		Controllo di infestanti e corpi estranei	Assenza	Visivo	Ogni giorno	Addetti magazzino	CP
2	Miscelazione ingredienti e corretta ricetta	Peso ingredienti	Ricetta specifica per il prodotto	<u>Bilancia</u>	Ogni miscelazione	Addetti produzione	CP
3	Soffiatura	Corretta funzionalità	6 bar	<u>Soffiatrice</u>	Continua	Addetto produzione	CCP
4	<u>Confezionamento e imballo</u>	Peso	Corrispondenza con specifiche	<u>Bilancia</u>	<u>Da normativa metrologica</u>	Addetti produzione	CP
		Etichettatura	Leggibilità, correttezza, rispondenza ai requisiti di legge e data scadenza	<u>Visivo</u>	<u>Tutte le confezioni</u>		
		Rotture confezioni	< 5%				
		<u>Metal detection</u>	Assenza corpi estranei ferroso 1,2 mm./ non ferroso 1,5 mm/ acciaio inox 1,8mm.	Metal detector ogni avvio turno con i tre provini; ogni fermo macchina e/o manutenzione.	<u>Continua</u>	Addetti produzione	CCP
		Tappatura	Ermeticità	Visivo	<u>continua</u>	Addetti produzione	CP
CBMT	≤ 10 ⁶ ufc/g	Analisi esterna	Annuale	<u>Laboratorio esterno</u>	CP		
<u>5</u>	Stoccaggio prodotti finiti	Controllo confezioni	<u>Integrità</u>	Visivo	<u>Tutte le confezioni</u>	Addetti magazzino	CP

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS – BRC		Pag 6 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

CONTROLLI A RICEVIMENTO

Prodotto	Oggetto del controllo	Resp.le	Modalità	Registrazione
Incarti primari ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica marcatura per alimenti 	Addetto Ricevimenti o Merci	Verifica visiva	D.D.T.
incarto secondario ²	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica dimensioni • Materiale • Integrità 	“	Verifica visiva mediante confronto con il campione di riferimento	D.D.T.
Etichette	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica completezza e correttezza dati • Rispondenza ai requisiti di legge³ • Leggibilità 	“	Controllo a campione	D.D.T.
Spezie, erbe aromatiche, riso, pasta, farina di mais, ingredienti essiccati o liofilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità superficiale 	“	Controllo visivo	Documentazione tracciabilità
	<ul style="list-style-type: none"> • Parassiti e muffe sulla pedana 		Controllo visivo	
	<ul style="list-style-type: none"> • Peso/Q.tà 		Controllo delle quantità e corrispondenza al D.D.T. ed all'ordine	
	<ul style="list-style-type: none"> • Colore, odore, corpi estranei 		Verifica dell'intera fornitura tramite pesatura singolo pezzo: ogni variazione di peso rispetto a quanto dichiarato dal fornitore sul DDT viene tempestivamente comunicato al fornitore stesso.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità del prodotto 		Controllo a campione: 5% del quantitativo in ingresso (si apre l'imballo e se ne verificano gli aspetti indicati) Controllo su tutta la merce - all'uso	
	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità confezione 		Umidità di prodotto: è accettabile se non sono presenti tracce di umidità visibile o al tatto.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza n° lotto 		Controllo a campione	
	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza data di scadenza 		Controllo visivo su tutta la merce	

¹ Nel caso in cui sull'incarto primario dovesse esserci stampate le notizie relative all'etichettatura, valgono i controlli indicati alla voce etichetta

² Nel caso in cui sull'incarto secondario dovesse esserci stampate le notizie relative all'etichettatura, valgono i controlli indicati alla voce etichetta

³ **denominazione di vendita, dichiarazione degli ingredienti in ordine decrescente con eventuale indicazione degli allergeni, contenuto netto in peso, denominazione e indirizzo del produttore o bollo comunitario, lotto e data di scadenza (ai sensi della L. 109/72) e successive modifiche e integrazioni**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS – BRC		Pag 7 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

4.1.1 Definizione : quantità prodotta alle medesime condizioni in un turno di lavoro

4.1.2 Modalità di identificazione di un lotto : **DATA DI PRODUZIONE**

4.1.3 Numero prevedibile di lotti per anno :

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	FEQUENZA
Aspetto	Sale con rosmarino		
Colore	Tipico		
Odore	Tipico		
Consistenza /Struttura	Tipica		
Sapore	Tipico		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	FREQUENZA	METODO
Muffe/lieviti	≤ 10 5 ufc/g		Annuale	NF V 08-059: 2002
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g		Annuale	ISO 16649-2: 2001
Clostridi Solfito riduttori	≤ 10 ufc/g		Annuale	XP V08-061: 2005
Enterobatteriacee	≤ 10 ufc/g		Annuale	ISO 21528-2: 2004
Salmonella	Assente in 25 g		Annuale	ISO 6579: 2002

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE				
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	FREQUENZA	METODO
UMIDITA'	10%	+/- 5%		

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS – BRC		Pag 8 di 9
	CAPITOLATO MULINO SALE AL ROSMARINO	Rev 00 del 18/08/22

4.2 SCHEMA DI RINTRACCIABILITA' A VALLE

(dal prodotto confezionato fino alla consegna ai depositi e/o magazzini)

	Esempio e Significato
Unità di consumo	VASETTO
Codice di identificazione	DATA DI PRODUZIONE
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	SU ETICHETTA
Unità di vendita	VASETTO
Codice di identificazione	DATA DI PRODUZIONE
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	SU ETICHETTA
Cartone / scatola	SCATOLA
Codice di identificazione	CODICE EAN, LOTTO E DATA DI SCADENZA
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	LATERALE
Bancale	
Codice di identificazione	
Modalità di marcatura	
Localizzazione della marcatura	

4.3 CAMPIOTECA

4.3.1 Definizione del campione:

4.3.2 Numero di UV / lotto

4.3.3 Durata della conservazione

4.3.4 Modalità di stoccaggio:



Codice Documento/ Document Code:

CREMA CLASSICA – (STCREMACL)

Allegato Manuale HACCP

Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4

Data revisione/ Revision date: 23/02/2021

Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

PRODOTTO / PRODUCT	Crema a base di “Aceto Balsamico di Modena IGP” Glaze with Balsamic Vinegar of Modena
INGREDIENTI / INGREDIENTS	“Aceto Balsamico di Modena IGP” 39% (aceto di vino, mosto d’uva cotto), mosto d’uva cotto, sciroppo di glucosio e fruttosio, amido di mais modificato. Contiene Solfiti. <i>Balsamic Vinegar of Modena 39% (wine vinegar, cooked grape must), cooked grape must, glucose and fructose syrup, modified corn starch. Contains Sulphites.</i>
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	La crema a base di “Aceto Balsamico di Modena IGP” è un prodotto ottenuto dalla concentrazione di Aceto Balsamico di Modena IGP. Il Gran Deposito Aceto Balsamico Giusti produce i suoi aceti in accordo con quanto previsto dalle normative di legge in vigore. L’ente certificatore CSQA garantisce il rispetto dei metodi di lavorazioni descritti nel disciplinare di produzione attraverso visite ispettive periodiche dirette. <i>The Glaze with Balsamic Vinegar of Modena is a product obtained by a balsamic vinegar’s reduction.</i> <i>Giusti produces its own vinegars in accordance with the current law. The authorized control body CSQA is the warrant for the respect of the method of production through periodic direct audits.</i>
SCADENZA / SHELF LIFE – DLUO	4 anni – 4 years
MODALITA’ DI CONSERVAZIONE / METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION	Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da forti escursioni termiche. Dopo l’apertura, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero. <i>Keep the bottle in a cool dry place, out of direct sunlight. Try to avoid sudden changes of temperature. Keep it refrigerated after opening.</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES

ASPETTO / ASPECT	Liquido bruno scuro, denso e viscoso. <i>Very dense and viscous fluid of a dark brown color.</i>
AROMA / AROMA	Profumo dolce e fruttato, arricchito da aromi balsamici. <i>Sweet and fruity perfume, with typical notes of Balsamic Vinegar of Modena.</i>
GUSTO / TASTE	Sapore equilibrato tra l’agro e il dolce, presenza di note fruttate e aromi balsamici, caratteristici dell’Aceto Balsamico di Modena. <i>Taste equilibrated between sweet and sour, with balsamic aromas and wooden aromas.</i>

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)

SPECIFICHE DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PHYCO-CHEMICAL FEATURES	U.M. - Unit	Valore di riferimento - Standard Value	Tolleranza Qualità – Quality Tolerance	Metodo- Method	CoA/ CoC
ACIDITÀ TITOLABILE (COME ACIDO ACETICO) – TOTAL ACIDITY (AS ACETIC ACID)	g/100ml	3.00	2.80 – 3.70	Titolazione acido-base - Acid-base Titration	CoC
DENSITÀ RELATIVA A 20° - RELATIVE DENSITY 20°	-	1.22	1.20 - 1.24	Bilancia idrostatica – Hydrostatic Balance	CoC
GRADO ALCOLICO SVOLTO - TOTAL ALCOHOL	ml/100 ml (%)	< 0.5	< 0.5	Distillazione - Distillation	CoC
ANIDRIDE SOLFOROSA - SULPHUR DIOXIDE	Ppm	< 30	< 100	Titolazione iodometrica - Titration	CoC
RAME - CUPPER OIV-MA-AS323-07 R2010	mg/kg	< 1	< 1	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC
ZINCO – ZINC OIV-MA-AS323-07 R2010	mg/kg	< 5	< 5	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC
PIOMBO – LEAD OIV-MA-AS323-07 R2010	µg/kg	< 300 µg/kg	< 300 µg/kg	Assorbimento atomico – Atomic Absorption	CoC

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL FEATURES	U.M. - Unit	Valore di riferimento - Standard Value	Metodo - Method	CoA/CoC
CARICA BATTERICA TOTALE 30°C - BACTERIAL CHARGE 30°C	Ufc/g	< 1000	UNI EN ISO 4833-1:2013	CoC
MUFFE - MOULD	Ufc/g	< 100	ISO 21527-2:2008	CoC
LIEVITI - YEAST	Ufc/g	< 100	ISO 21527-2:2008	CoC
ESCHERICHIA COLI - ESCHERICHIA COLI	Ufc/g	< 100	UNI EN ISO 16649-2:2010	CoC

Nota /Note:

CoA = Misurato su ogni lotto e riportato sul certificato di analisi/ Measured on every batch and written on the certificate of analysis.

CoC = Dato in regime di conformità. Misurato non ad ogni lotto/ Parameter in conformity. Measured not on every batch.

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML

Energia - Energy	916 KJ / 218 kcal
Grassi - Fat	0 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	0 g
Carboidrati -Carbohydrate	50,1 g
di cui zuccheri - of which sugars	39,6 g
Proteine - Protein	0 g
Sale - Salt	0,11 g
<i>Not a significant source of other nutrients.</i>	

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

La seguente lista degli allergeni è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. UE n. 1169/2011 – All. II a cui si rimanda per le specifiche di ogni categoria).

The following list of allergens is in accordance with the Reg.EU n. 1169/2011 (Please see All.II for further information)

ALLERGENI - ALLERGENS	Presenza / Presence	Assenza / Absence
CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola. <i>CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR HYBRIDS AND DERIVATIVES, except for a) wheat-based glucose syrups including dextrose; b) wheat-based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used in the production of distilled spirits including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>		X
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED PRODUCTS		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGGS BASED PRODUCTS		X
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS		X
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOY AND SOY-BASED PRODUCTS		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)		X
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI...) - NUTS AND THEIR DERIVATIVES (ALMONDS, HAZELNUTS,, WALNUTS, ETC.)		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEED AND SESAME-BASED PRODUCTS		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ (E220 – E227) - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO ₂ (E220 – E227)	X	

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)



Codice Documento/ Document Code:

CREMA CLASSICA – (STCREMACL)

Allegato Manuale HACCP

Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4

Data revisione/ Revision date: 23/02/2021

Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - <i>LUPINES AND PRODUCTS THEREOF</i>		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - <i>MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF</i>		X

Nota /Note: Per “Presenza” si intende che l’allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

“Yes” in the column “Presence” means that the allergen is an ingredient of the product or a component of its ingredients (solvents, diluents and supports for aromas included).

DICHIARAZIONE HACCP / HACCP STATEMENT	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. <i>This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformity to legislative requirements, every production process is subjected to a periodic HACCP study.</i>
DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT	Il prodotto che vi forniamo non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate. <i>The product does not come from genetically modified raw materials.</i>
DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION STATEMENT	Il prodotto che vi forniamo non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. <i>The product is not treated with ionizing radiation energy.</i>
DICHIARAZIONE PESTICIDI/ STATEMENT CONCERNING PESTICIDES	I valori dei pesticidi rientrano dentro ai limiti consentiti dalla normativa vigente e successive modifiche (Reg. CE n.396/2005). <i>Pesticides values are within the limits permitted by the law in force and subsequent amendments (EC Reg. 396/2005).</i>
DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE/ STATEMENT GLUTEN FREE	Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all’etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. <i>The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free from prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.</i>
DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO/ STATEMENT ON PACKAGING	Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano.

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)	Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)
--	--



Codice Documento/ Document Code:

CREMA CLASSICA – (STCREMACL)

Allegato Manuale HACCP

Data di emissione/ Issue date: 01/11/10- rev. 4

Data revisione/ Revision date: 23/02/2021

Redatto da/ Issued by: Katia Hawila (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: Claudio Stefani (QA Manager)

MATERIALS

All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption

NOTE LEGALI / LEGAL DISCLAIMER

Giusti Srl garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda specifiche.

The supplier guarantees only the parameters mentioned on this specification sheet.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali.

The use of this product can be subjected to local or national regulations.

Giusti Srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Customers cannot hold the supplier responsible for inappropriate or unlawful use of the product.

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti Srl

Quality Assurance Manager

Verificato da/ Verified by: QUALITY CONTROL MANAGER (QC)

Verificato da/ Verified by: QUALITY ASSURANCE MANAGER (QA)

Bio Olixir Huile d'olive vierge extra 250ml

	Français	Italiano	German
Nom	Huile d'olive vierge extra, bio, à haute teneur en polyphénols	Olio Extra Vergine di Oliva, bio, a alto tenore di polifenoli	Natives Olivenöl extra, biologisch, hoher Polyphenolgehalt
Intro	<p>Food for Health® est une startup suisse et italienne qui utilise une expertise avancée pour produire Olixir®. Il s'agit d'une huile d'olive extra vierge biologique, primée, offrant un niveau supérieur de fraîcheur, de polyphénols, de fruité et de goût. Olixir® est devenue l'huile d'olive de choix pour de nombreux chefs prestigieux, y compris ceux de trois restaurants 1 étoile Michelin.</p>	<p>Food for Health® è una startup svizzera e italiana che applica le competenze tecniche più avanzate per produrre Olixir®. Si tratta di un olio d'oliva extravergine biologico, premiato, che offre un livello superiore di freschezza, polifenoli, fruttato e gusto. Olixir® è diventato l'olio d'oliva preferito di molti chef prestigiosi, inclusi quelli di tre ristoranti con una stella Michelin.</p>	<p>Food for Health® ist ein schweizerisch-italienisches Startup, das seine gewonnene Expertise nutzt, um Olixir® zu produzieren.</p> <p>Es handelt sich hierbei um ein preisgekröntes, extra natives Bio- Olivenöl, das mit seiner Frische, den Polyphenolen, der Fruchtigkeit und dem Geschmack aufwartet.</p> <p>Dadurch ist Olixir® zu einem bevorzugten Olivenöl für viele renommierte Köche avanciert, zu denen auch mit Michelin-Sternen ausgezeichnete zählen.</p>
Déclaration nutritionnelle	<p>Valori nutritivi medi / Valeurs nutritives moyennes / Nährwert mittelwerte / 100 ML</p> <p>ENERGIA / ÉNERGIE / ENERGIE 3404 KJ / 828 KCAL</p> <p>GRASSI / GRAISSES / FETT 92 G</p> <p>DI CUI ACIDI GRASSI / DONT ACIDES GRAS / DAVON FETTSÄUREN :</p> <p>SATURI / SATURÉS / GESÄTTIGTE 15 G</p> <p>POLINSATURI / POLYINSATURÉS / MEHRFACH UNGESÄTTIGTE 8 G</p> <p>MONOINSATURI / MONOINSATURÉS / EINFACH UNGESÄTTIGTE 69 G</p> <p>CARBOIDRATI / GLUCIDES / KOHLENHYDRATE 0 G</p> <p>ZUCCHERI / SUCRES / ZUCKER 0 G</p> <p>PROTEINE / PROTÉINES / EIWEIß 0 G</p> <p>SALE / SEL / SALZ 0 G</p>		

	SENZA GLUTINE / SANS GLUTEN / GLUTENFREI		
	DA CONSERVARE AL RIPARO DA LUCE E CALORE À CONSERVER À L'ABRI DE LUMIÈRE ET CHALEUR FLASCHE NACH JEDEM GEBRAUCH WIEDER VERSCHLIESSEN		
Liste des ingrédients	Huile d'olive vierge extra Italienne. Biologique	Olio Extra Vergine di Oliva. Italiano. Biologico	Natives Olivenöl extra. Italienisch. Bio
Labels	Biologique Riche en Vitamin E Great Taste Award 2022, 2023 Extra Fresh Made in Sicily, Designed in Switzerland	Biologico Ricco di Vitamina E Great Taste Award 2022, 2023 Extra Fresh Made in Sicily, Designed in Switzerland	Biologisch Reich an Vitamin E Great Taste Award 2022, 2023 Extra Fresh Made in Sicily, Designed in Switzerland
Liste des allergènes	Aucun	Nessuno	Keine
Pays de production	Italie	Italia	Italien