



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Dati Generali:

Denominazione Prodotto	<u>Ottimini integrali Divella</u>
Denominazione Legale	<u>Biscotto frollino integrale Divella</u>
Marchio/Prodotto	<u>F.Divella S.p.A.</u>

### Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

### Caratteristiche specifiche del prodotto

Confezionamento	<i>Se atmosfera protettiva, sottovuoto, o altro</i>
Dichiarazione Nutrizionale	<i>All. XV Rif. Reg.Ce 1169/11</i>
Modalità di Conservazione	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore ed a temperature non superiori ai 20° C.</i>
Modalità di Preparazione	<i>Ove applicabile</i>
Tempo di Cottura	<i>Ove applicabile</i>
Modalità d'uso	
Data di Durabilità (Shelf life)	<i>16 mesi</i>
Shelf life alla consegna garantita	

### Dichiarazione nutrizionale

<b>Nutrienti</b>	<b>per 100g (g)</b>
Energia (Kcal)	<b>472,1</b>
Energia (KJ)	<b>1981,5</b>
Grassi	<b>18</b>
Di cui acidi grassi saturi	<b>8,7</b>
Carboidrati	<b>67,8</b>
Di cui zuccheri	<b>20</b>
Fibra	<b>4</b>
Proteine	<b>7,7</b>
Sale	<b>0,55</b>



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Dichiarazione Allergeni in etichetta

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No <sup>1</sup>	Nome specifico <sup>2,3,4</sup>	Natura / funzione <sup>5</sup>	Si / No <sup>7</sup>	Nome specifico <sup>8,9</sup>	Natura / funzione <sup>5</sup>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Si	Glutine	Ingrediente	No		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			No		
Uova e prodotti a base di uova	Si	Uovo	Ingrediente	No		
Pesci e prodotti a base di pesci	No			No		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No		
Soia e prodotti a base di soia	No	Soia	Possibile traccia	No		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	Latte	Possibile traccia	No		
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No	Frutta a guscio	Possibile traccia	No		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No			No		
Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No			No		
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No		
Senape e prodotti a base di senape	No			No		
Lupini e prodotti derivati	No			No		
Molluschi e prodotti derivati	No			No		

### Diciture Legali in Etichetta

Denominazione legale di vendita del prodotto:	Biscotto frollino integrale Divella
Denominazione di vendita del prodotto:	Ottimini integrali Divella
Nome <b>F. DIVELLA S.p.A.</b>	
Indirizzo <b>Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano</b>	
Indirizzo sito produzione e confezionamento: <b>S.P. 84 RUTIGLIANO / ADELFA</b>	

Codice lotto	- Codice d'identificazione	L = giorno (numero), mese (lettera), anno (lettera)	
	- Modalità di stampa	Linea confezionamento + turno = codice alfanumerico = (lettera + cifra) + (lettera)	
	- Localizzazione della stampa	sul fianco della confezione	
Data di durabilità	Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa)	Si X No <input type="checkbox"/>	
	Da consumarsi previa cottura entro: (gg/mm/aa)	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Controllo metrologico <b>e</b>	Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Peso Sgocciolato	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

### Lista degli ingredienti in etichetta (ordine decrescente):

1	<b>Farina integrale di grano tenero 52,5 %</b>
2	zucchero
3	olio vegetale di palma
4	<b>uova fresche 6,9%</b>
5	agenti lievitanti: (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, pirofosfato acido di sodio)
6	<b>amido di frumento</b>
7	sale

### Parametri microbiologici

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della Shelf-life.

Conteggio delle colonie aerobiche (aerobi mesofili 32°C)	UFC/g	
Muffe e Lieviti	UFC/g	
Stafilococchi coag.+	UFC/g	
Clostridi solfito riduttori	UFC/g	
Bacillus Cereus presunto	UFC/g	
Enterobacteriaceae	UFC/g	
Salmonella spp.		Assente/25g
Listeria Monocytogenes		Assente/25g

### Contaminanti Chimici:

Residui di Pesticidi	Ove applicabile limiti previsti Reg.396/2005 e s.m.i
Micotossine	Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.
Metalli Pesanti	Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.
Acrilammide	Ove applicabile Linee guida Ministeriali
Diossine e PCB diossina simili	Ove applicabile Reg.1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### **Dichiarazione Assenza OGM:**

*La F. Divella S.p.A. utilizza esclusivamente ingredienti (ivi compresi additivi, aromi, vitamine e relativi supporti) e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura “geneticamente modificato” o “prodotto da organismi geneticamente modificato” secondo quanto previsto dal Reg.1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.*

---

### **Dichiarazione HACCP:**

*La F. Divella S.p.A. dispone di manuale di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.*

*N.ro Registrazione IT-BA-037-29*

*Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.*

---

### **Certificazione di Qualità Volontarie:**

*La F. Divella S.p.A. è certificata secondo gli standard di qualità internazionali:*

*ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità;*

*ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale;*

*BRC- Certificazione di Prodotto;*

*IFS- Certificazione di Prodotto;*

*ISO 22000- Sicurezza Alimentare;*

*ISO 22000 FSSC- Sicurezza Alimentare.*