

FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980



DIREZIONE QUALITÀ GRUPPO
GROUP QUALITY DEPARTMENT

Fiesta Orange

SCHEDA DATI PRODOTTO, VERSIONE 1, VALIDA A PARTIRE DAL 21/09/2016

PREPARATO DA: DQG Food Safety.

Monica Battistel

APPROVATO DA: Quality Group Director.

Salvatore Ranchetti

NOME PRODOTTO: Fiesta Orange

DESCRIZIONE PRODOTTO: prodotto da forno con crema all'arancia, liquore e copertura al cioccolato.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE: FERRERO INDUSTRIALE ITALIA S.r.l. - Via Pietro Ferrero, 5 - 20060 Pozzuolo Martesana (MI).

INGREDIENTI:

zucchero, grassi vegetali (palma, shea, sal), farina di **frumento 13,5%**, sciroppo di glucosio con fruttosio, liquore 8,5% (vino liquoroso, alcol, zucchero) **uova 7%**, buccia d'arancia candita 3%, succo d'arancia reidratato 2%, cacao magro, **siero del latte** in polvere, amido di **frumento, latte** scremato in polvere, aromi, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (**soia**), agenti lievitanti: carbonato di ammonio, difosfato disodico, idrogenocarbonato di sodio, **latte** intero in polvere, burro di cacao, sale, pasta di cacao, burro anidro, vanillina.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo umano.

ADDITIVI: emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (soia e/o girasole); agenti lievitanti: carbonato di ammonio, difosfato disodico, idrogenocarbonato di sodio, correttore di acidità: acido citrico.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g	Per pezzo (36 g)	RI per pezzo	Unità
Valore energetico	1879	666	8	kJ
Valore energetico	449	162	8	kcal
Grassi totali	21,0	7,6	1	g
di cui saturi	12,1	4,4	22	g
Carboidrati totali	55	20,2	8	g
di cui zuccheri	42,1	15,2	17	g
Proteine	3,9	1,4	3	g
Sale	0,032	0,114	2	g

	Si	No	
UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):		x	Ex Reg. Ce n° 1829/2003

Nr.	SOSTANZE	Contenuti nel		Ingredienti
		Si	No	
1	Proteine del latte	X		siero del latte in polvere, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, burro anidro
2	Lattosio	X		siero del latte in polvere, latte scremato in polvere, latte intero in polvere
3	Uova	X		uova
4	Proteine della soia		X	
5	Lecitina di soia	x		lecitina di soia
6	Glutine	X		farina di frumento, amido di frumento
7	Frumento	X		farina di frumento, amido di frumento
8	Grano saraceno		x	
9	Orzo		x	
10	Avena		x	
11	Spelta		x	
12	Kamut		x	
13	Segale		x	
14	Carne (pollame, suino, bovino)		x	
15	Pesce		x	
16	Crostacei		x	
17	Mais		x	
18	Cacao	X		cacao magro, burro di cacao, pasta di cacao
19	Lieviti		x	
20	Legumi		x	
21	Noci (<i>Juglans regia</i>)		x	
22	Olio di noci		x	
23	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)		X	
24	Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	
25	Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>)		x	
26	Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)		x	
27	Altra frutta a guscio (<i>Pecan nuts,</i>		x	
28	Altra frutta a guscio (faggina, castagne, castagna Chinquapin, noce di cocco, ginko, Carya, lichee, pinolo, canarium ovatum, karité)			
29	Arachidi		x	
30	Olio di arachidi		x	
31	Sesamo		x	
32	Olio di sesamo		x	
33	Semi di girasole e prodotti derivati	X		lecitina di girasole
34	Glutammato		x	
35	Anidride solforosa e Solfiti > 10ppm		x	
36	Acido benzoico e PHB (E210 - E219)		x	
37	Coloranti AZO		x	
38	Tartrazina (E102)		x	
39	Cannella		x	
40	Vanillina	X		vanillina
41	Coriandolo		x	
42	Prezzemolo		x	
43	Ombrellifere		x	
44	Sedano		x	
45	Lupino		x	
46	Molluschi		x	
47	Gelatina (bovino, suino, pollame)		x	
48	Gelatina di pesce/colla di pesce		x	

49	Senape		x	
50	Arance	X		bucca d'arancia candita, succo d'arancia concentrato reidratato
51	Kiwi		x	
52	Mango e frutta simile			
53	Pesche		x	
54	Mele		x	
55	Funghi		x	
55	Igname (Discorea Spp)		x	
56	Pomodori		X	
57	Miele		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: tortina ricoperta di cioccolato.

Colore: marrone.

Consistenza: soffice tortina, copertura al cacao.

Odore: cacao, arancia.

Sapore: cacao, arancia.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore indicativo	Unità	Metodo
Conta totale piastrine	<1000	cfu/g	ISO 4833-1
Lieviti	<1	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Muffe	<1	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriaceae	<1	cfu/g	ISO 21528-2
E.coli	<1	cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	assente	cfu/250g	ISO 6579

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco (14-18°C) e asciutto (max. 65% UR). Tenere lontano da prodotti con un odore forte.

CONDIZIONI DI TRASPORTO: 12-16 °C max.; 65 % UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

>ISO:

POZZUOLO: ISO 9001 emessa da SGS.

POZZUOLO: ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.

>FSSC :

POZZUOLO: FSSC 22000 emessa da SGS.

>IFS :

POZZUOLO: nessuna certificazione.

>RSPO :

POZZUOLO: CERTIFICAZIONE RSPO SG. NUMERO CERTIFICATO BVC-RSPO-IT266551. Emesso da Bureau Veritas.

>INFORMAZIONI ETICHE :

Certificazione Kosher.
POZZUOLO: No.

Certificazione Halal
POZZUOLO: No.

Idoneo per ovo-latto-vegetariani

POZZUOLO: Si

Idoneo per vegani

POZZUOLO: No.