





SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 32
	<b>Scheda prodotto</b> <b>COOKIES EXTRA DARK GR 50</b>	Rev. 4 del 09.11.22	Pag.1/5

<b>Natura della Modifica</b> Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	<b>Redazione</b> Resp. Sicurezza alimentare 	<b>Riesame</b> Resp. Sicurezza alimentare 	<b>Approvazione</b> Direttore Operativo 
--	---	--	---


<b>Ingredienti in ordine decrescente:</b>	Cioccolato fondente 31% (zucchero, pasta di cacao 44,5%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , aroma di vaniglia), farina di <b>GRANO</b> tipo 0, zucchero di canna, burro ( <b>LATTE</b> ), zucchero semolato, <b>UOVA</b> intere pastorizzate, cacao in polvere 0,9%, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, aromi, sale. Puo' contenere tracce di : MANDORLE , NOCCIOLE, PISTACCHI , SENAPE.
<b>Descrizione prodotto:</b>	cookie extra dark arricchito con pepite di cioccolato fondente extra
<b>Consistenza:</b>	croccante
<b>Aspetto:</b>	biscotto circolare con le caratteristiche screpolature superficiali
<b>Forma:</b>	come da foto
<b>Dimensioni Lunghezza:</b>	100 mm. +/- 8 mm
<b>Dimensioni Altezza:</b>	15 mm. +/- 5 mm
<b>Dimensioni Larghezza:</b>	100 mm +/- 8 mm

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
<b>Ceneri:</b>	1.02 % +/-0.2
<b>Aw:</b>	≤ 0,60
<b>Umidità:</b>	≤ 8%

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Conta microorganismi a 30°C</b>	≤10 <sup>4</sup> Ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	<10 Ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	<10 Ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	assente in 25 g
<b>Muffe e lieviti</b>	<10 <sup>3</sup> Ufc/g

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts		
Valori medi /average values	100g	Serving size 50g
Energia/Energy value	Kcal 459 KJ 1927	Kcal 229,5 KJ 963,5
Grassi /Fat	18,5g	9,25 g
di cui saturi/Saturated	12,2 g	6,1 g
Carboidrati /Carbohydrates	64,2 g	32,1 g
di cui zuccheri/Sugar	46,1 g	23,05 g
Fibre /Dietary fiber	1,9 g	0,95 g
Proteine /Proteins	7,1 g	3,55 g
Sale/Salt	0,23 g	0,115 g

<b>Modalità di stoccaggio e</b>	In luogo fresco ed asciutto
---------------------------------	-----------------------------

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			<b>SCP 32</b>
	<b>Scheda prodotto COOKIES EXTRA DARK GR 50</b>	Rev. 4 del 09.11.22	Pag.2/5

<b>conservazione:</b>	
<b>Schelf life (durata):</b>	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 12 mesi
<b>Destinazione d'uso:</b>	consigliati a tutti ad esclusione di individui con intolleranze e/o allergie alimentari o patologie a regime di diete ipoglicemiche
<b>Modalità di trasporto:</b>	Temperatura ambiente senza stress termici
<b>Sistema di confezionamento</b>	Confezionato in film flessibile termosaldato in atmosfera ambiente
<b>Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso</b>	

### Determinazione lotto prodotto finito

XX	YYY	ZZ	/ n°
Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Anno	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Es. 32	112	15	1

### DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

#### Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

#### Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

ALLERGENE	ALLERGENI					
	E' PRESENTE INGREDIENTE RICETTA?		COME NELLA	SE SI,QUALE?	POSSIBILITA' DI CROSS CONTAMINATION	
	si	no			si	no
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x			grano	x	
Crostacei e prodotti derivati		X				x



Scheda prodotto  
**COOKIES EXTRA DARK GR 50**

Rev. 4 del  
 09.11.22

Pag.3/5


Uova e prodotti derivati	<b>X</b>		<b>uova</b>	<b>x</b>	
Pesce e prodotti derivati		<b>X</b>			<b>x</b>
Arachidi e prodotti derivati		<b>X</b>			<b>x</b>
Soia e prodotti derivati	<b>x</b>		<b>soia</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	<b>x</b>		<b>latte</b>	<b>x</b>	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L</i> ) nocciole ( <i>Corylius avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		<b>x</b>		<b>x</b>	
Sedano e prodotti derivati		<b>x</b>			<b>x</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati		<b>x</b>			<b>x</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		<b>x</b>			<b>x</b>
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>			<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco		<b>x</b>			<b>x</b>
SENAPE		<b>X</b>		<b>X</b>	

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**


Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305


Email: [info.falcone@dolciaria.com](mailto:info.falcone@dolciaria.com)

Sito internet: [www.falcone.dolciaria.com](http://www.falcone.dolciaria.com)

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 32
	<p>Scheda prodotto  <b>COOKIES EXTRA DARK GR 50</b></p>		<p>Rev. 4 del  09.11.22</p> <p>Pag.4/5</p>

Allegato A alla SCP 32 “Descrizione Articolo”

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
COOKE	8023696006424	COOKIES EXTRA DARK 50g IN CARTONE DA 40 PZ	
ECOKE	8023696006486	COOKIES EXTRA DARK IN EXPO 24 PZ	
MCOOKE	8023696006455	COOKIES EXTRA DARK MULTIPACK 4 PZ IN CT 12 PZ	
EMCOOKE	8023696006455	COOKIES EXTRA DARK MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
ECOKE13	8023696007469	COOKIES EXTRA DARK GR 50 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			<b>SCP 32</b>
	<b>Scheda prodotto COOKIES EXTRA DARK</b>	Rev. 4 del 09/11/22	Pag.5/5

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO COOKE**


▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

<b>Tipo di imballo</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Quantità (n°)</b>	<b>Peso netto prodotto (gr.)</b>
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPPcoex mattato 20/OPP COEX bianco 20 per confezionamento prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 315x240x215	40 <b>conf.</b> x collo	2000
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet  Film estensibile	11 colli x strato x 8 strati = 88 colli x pallet	176.000

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKE**

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

<b>Tipo di imballo</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Quantità (n°)</b>	<b>Peso netto prodotto (gr.)</b>
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPPcoex mattato 20/OPP COEX bianco 20 per confezionamento prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore 280x215x150	24 <b>conf.</b> x expo	1200
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano 670x286x314 <b>Codice ean cartone 8023696006516</b>	6 expo per collo	7200

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			<b>SCP 32</b>
	<b>Scheda prodotto</b> <b>COOKIES EXTRA DARK</b>	Rev. 4 del 09/11/22	Pag.6/5

Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	4 colli x strato x 5 strati = 20 colli x pallet	144.000
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

### IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO MCOOKE


- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPPcoex mattato 20/OPP COEX bianco 20 per confezionamento prodotti dolciari da forno	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato 230x48x155	4 conf x astuccio	200 g
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 465x326x164 <b>Codice ean cartone</b> <b>8023696007926</b>	12 <b>astucci</b> x collo	2.400 g
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	11 colli x strato x 5 strati = 55 colli x pallet	132.000
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

### IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO EMCOOKE

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPPcoex mattato 20/OPP COEX bianco 20 per confezionamento prodotti dolciari da forno	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato 230x48x155	4 conf x astuccio	200 g

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			<b>SCP 32</b>
	<b>Scheda prodotto COOKIES EXTRA DARK</b>	Rev. 4 del 09/11/22	Pag.7/5

Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano <b>Codice ean cartone 8023696007155</b>	48 <b>astucci</b> x collo	9600 g
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet  Film estensibile	5 colli x strato x 3 strati = 15 colli x pallet	144.000

### IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKE13

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

<b>Tipo di imballo</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Quantità (n°)</b>	<b>Peso netto prodotto (gr.)</b>
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPPcoex mattato 20/OPP COEX bianco 20 per confezionamento prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore 120x300x157	13 <b>conf.</b> x expo	650
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano 500x300x330 Codice ean 8023696007469	8 expo per collo	5.200
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet  Film estensibile	5 colli x strato x 5 strati = 25 colli x pallet	130.000

Riesaminato in data 20.05.24