

	TECHNICAL CENTER	
	RICETTA TUTTO SAPORE	
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO FINITO

	TECHNICAL CENTER	
	RICETTA TUTTO SAPORE	
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU

1. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

1.a. **Nome prodotto:** RICETTA TUTTO SAPORE

1.b. **Mercato di destinazione:** Italia

1.c. **Marchio:** STAR

1.d. **Sede Legale:** Via Matteotti 142 , 20864 Agrate Brianza (MB)

1.e. **Peso netto:** 1000g

1.f. **Simbolo controllo metrologico** : presente

1.g. **Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto

1.h. **Tecnologia:** Dado estruso

1.i. **Istruzioni d'uso:** Sciogliere 20 grammi in un litro di acqua bollente

1.j. **Formato indicazione data di scadenza :** da consumarsi preferibilmente entro fine MMM AAAA

1.k. **Denominazione legale:** Preparato per brodo e condimento a base di glutammato

1.l. **Ingredienti:** Sale – Grasso vegetale di palma – Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico e inosinato disodico – Estratto per brodo (con **soia**) – Estratto di lievito– Prezzemolo – Estratto di carne.

1.m. **Può contenere tracce di:** **pesce, sedano.**

1.n. **Bollo sanitario:** -

1.o. **Claim per il consumatore:** senza glutine – senza grassi idrogenati

GB FOODS	TECHNICAL CENTER	
	RICETTA TUTTO SAPORE	
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU

2. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

2.a. Tabella nutrizionale:

Per 100 ml**



Per 100g di prodotto:
1079kJ/261kcal

Informazioni nutrizionali			
Valori medi	Per 100g	Per 100 ml **	% *
Energia	1079 kJ 261 kcal	22 kJ 5 kcal	<1%
Grassi	23 g	0,5 g	1%
di cui : acidi grassi saturi	14 g	0,3g	2%
Carboidrati	1,4 g	0 g	0
di cui: zuccheri	0 g	0 g	0
Fibre	0 g	0 g	
Proteine	12 g	0,2 g	<1%
Sale	57,2 g	1,1g	18%

* % delle Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**100 ml di brodo preparato secondo le istruzioni d'uso

2.b. Claim nutrizionali: -

GB FOODS	TECHNICAL CENTER		
	RICETTA TUTTO SAPORE		
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:	
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU	

3. INFORMAZIONI LEGALI DA INSERIRE AD OGNI LIVELLO DI PACKAGING

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4
Descrizione		Barattolo	Cartone	Sticker pallet
Unità di vendita (*)			x	
Nome prodotto (1.a)		x	x	x
Denominazione legale (1.b)		x		
Quantità netta (1.e)		x	x	
Simbolo controllo metrologico(1.f)		x	x	
Sede legale (1.d)		x	x	
Elenco ingredienti (1.k)		x		
Info Cross contamination (1.m)		x		
Informazioni nutrizionali (2.a)		x		
Claim (1.o)				
Modalità d'uso (1.h)		x		
Conservazione (1.g)		x	x	
Formato indicazione scadenza (1.j)		x	x	
Bollo sanitario (1.n)				
Data scadenza		x	x	x
Termine minimo de conservazione (5.e)				
Numero di Lotto (5.d)		x	x	x
Data di produzione (5.c)				
Dimensione minima carattere (mm)		1,2		

(*) Indicare a quale livello di packaging corrisponde l'unità di vendita (solo un livello)

	TECHNICAL CENTER		
	RICETTA TUTTO SAPORE		
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:	
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU	

4. DICHIARAZIONE ALLERGENI

<i>Allergeni inclusi nel Regolamento 1169/2011</i>	Allergeni nel prodotto finito			Ingrediente che contiene l'allergene
	NO	SI'	PUO' CONTENERE (*)	
Cereali contenenti glutine (A) e loro prodotti	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x			
Uova e prodotti a base di uova	x			
Pesce e prodotti a base di pesce			x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x			
Soia e prodotti a base di soia		x		Estratto per brodo
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	x			
Frutta a guscio (B) e suoi prodotti	x			
Sedano e prodotti a base di sedano			x	
Senape e prodotti a base di senape	x			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x			
Anidride solforosa e Solfiti (C)	x			
Lupini e prodotti a base di lupini	x			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	x			
(*) : Allergeni che possono essere presenti nel prodotto per cross-contamination inevitabile				
(A): es. grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati				
(B): es. mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.				
(C): In caso di (SI') dovrà essere menzionata la concentrazione espressa come mg/kg o mg/l SO ₂ .				

Parte specificamente dedicata all' idoneità per il disturbo celiaco:

Cereali contenenti glutine (A) e loro prodotti

Presenza in fabbrica		Presenza in linea		Idoneità per il disturbo celiaco	
SI'	NO	SI'	NO	SI'	NO
x			x	x	

GB FOODS	TECHNICAL CENTER	
	RICETTA TUTTO SAPORE	
Doc name: 528895FTPA EU-v00	FP Code : 528895	Formula Code:
Date : 27.02.2018	Edition: v00	Approved by: F.CANTU

5. INFORMAZIONI PRODUZIONE:

- 5.a. **Stabilimento: Prodotto in Spagna**
- 5.b. **Mercato di destinazione: Italia**
- 5.c. **Formato data produzione:** vedi lotto di produzione
- 5.d. **Formato lotto:**
- 5.e. **Formato indicazione data di scadenza:** MMM/AAAA
- 5.f. **Termine minimo di conservazione (TMC):**24 mesi
- 5.g. **Descrizione dell'imballaggio:**

Formato	Quantità netta
Barattolo	1 kg

	Descrizione	Formato
Imballaggio primario	Barattolo in PP	

	Descrizione	Unit / Packing	Formato
Confezionamento	Cartone	8	400x140x272mm

	Formato	Cartoni x piano	Piani per bancale
Bancalizzazione	80 x 120 cm	16	4

6. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E PARAMETRI MICROBIOLOGICI

A richiesta, possono essere forniti i parametri analitici.

7. DICHIARAZIONE OGM/RADIAZIONI IONIZZANTI

In accordo con la Politica di Qualità di GBfoods il prodotto non è costituito né contiene ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati (GMO) o è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.