

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

29.05.2017

Art.Cliente

Prodotto **FRU1AMIN18N002** CILIEGIE 18/20 AMARENATE CON SCIROPPO

Tipo Frutta candita

Allergene	Note 1	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	N	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	
Uova e prodotti a base di uova	N	
Pesce e prodotti a base di pesce	N	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	
Soia e prodotti a base di soia	N	
Latte e prodotti a base di latte	N	
Frutta a guscio e prodotti derivati	N	
Sedano e prodotti a base di sedano	N	
Senape e prodotti a base di senape	N	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	
Anid.Solforosa e solfiti in concentr. super. a 10 mg/Kg o 10 mg/l	S	Conservante: anidride solforosa E220 (residua <100 ppm)
Lupino e prodotti a base di lupino	N	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	
NOTE 1: S = PRESENZA/PRESENCE N = ASSENZA/ABSENCE C = CROSS-CONTAMINATION		

La valutazione allergeni è conforme al Reg.(UE) 1169/2011 e successive modifiche.
 The allergens evaluation is in conformance with Reg.(EU) 1169/2011 and subsequent amendments.

Italcanditi / Vitalfood dispone di un sistema HACCP e di specifiche procedure applicate al fine di ridurre o eliminare i possibili rischi di cross-contamination derivanti dall'utilizzo sulla linea o nel sito produttivo delle materie prime allergeniche indicate nel Reg.(UE) 1169/2011.
 Si effettuano uno stoccaggio separato di alcune materie prime a rischio, identificazione delle materie prime allergeniche a mezzo cartellonistica, separazione delle linee produttive, lavaggio accurato degli impianti nonché validazione dei sistemi di lavaggio.

Please be informed that the allergen risk is included in our HACCP plan. Italcanditi/Vitalfood applies specific procedures to reduce or eliminate any possible risks of cross-contamination deriving from allergenic raw materials as listed in Reg.(EU) 1169/2011.
 We execute a separated storage of some allergenic raw materials, identification of allergenic raw material with posters, separation of production lines, accurate cleaning of equipments and validation of cleaning system.

Emesso/Preparato da
 Dott.ZUCCHETTI



Rev.
 0

Data emissione
 9.12.2010

pagina
 1