

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L. 23.11.2018
 Art.Cliente 6501
 Prodotto **FRU2FBINCS6501** FRUTTI DI BOSCO 65°BX
 Tipo Frutta semicandita

| 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 | N | |
| 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 25.09.2018

pagina 1