

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

23.11.2018

Art.Cliente

Prodotto **MAR1CS90C4100** MARRONI CANDITI COLATI

Tipo Marroni canditi colati rottame

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	
<b>NOTE 1:</b> <b>S = PRESENZA/PRESENCE N = ASSENZA/ABSENCE C = CROSS-CONTAMINATION</b>		

nota A: rimandiamo alla Dir.2005/26/CE e sue modifiche che stabilisce un elenco di ingredienti e sostanze alimentari

temporaneamente escluso dall'allegato 3Bis della Dir.2003/89/CE e successivi aggiornamenti

*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-contaminazione 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.  
2

Data emissione  
14.04.2016

pagina  
1