

## DI SANO S.R.L.

via F.lli Cairoli,5 - 27015 Landriano (PV)  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 028255684 0245077295 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

### SCHEDA TECNICA

### CODETTA VERDE

**Rev. Del** : 10/09/24

**Numero** : 3

**Codice referenza** : ZZ11

<b>Nome Prodotto</b>	: CODETTA VERDE
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<b>Produttore</b>	: Di Sano s.r.l. <b>Sito di Produzione</b> : Stabilimento "2"

<b>Descrizione</b>	: Elaborato zuccherino particolarmente indicato per le decorazioni dolciarie.
<b>Applicazione</b> <i>(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)</i>	: Decorazioni per pasticceria
<b>Lista dei Costituenti</b> <i>(In ordine decrescente di peso)</i>	: Zucchero, farina di riso, glucosio, maltodestrina, amido di frumento deglutinato, cera carnauba, vanillina, coloranti: E102 e E133
<b>Dosaggio della Referenza</b>	: A piacere
<b>Valori nutrizionali</b>	: <i>Valori medi per 100gdi prodotto</i>
-Energia	: 375 Kcal (1570 KJ)
-Lipidi	: 0,1
di cui saturi	: 0,0
Carboidrati	: 99,70
di cui zuccheri	: 99,70
-Proteine	: 0,20
Fibre	: 0,10
Sale	: 0,00
<b>Caratteristiche Fisiche - Organolettiche</b>	:
- Colore	: Verde
-Lunghezza media	: 6 mm
-Peso unitario medio	: 0,02 g
- Forma	: Cilindrica
<b>Parametri Microbiologici</b>	: <i>(Valori max espressi come u.f.c./g)</i>
	LIMITI U.M
- Microrganismi totali mesofili	: < 100 UFC/g
- Lieviti e muffe	: < 100 UFC/g
- Enterobatteri	: < 100 UFC/g

- Escherichia Coli : Assente in 1 g UFC/g  
 - Staphylococcus aureus : Assente in 1 g UFC/g  
 - Salmonella spp. : Assente/25g  
 - Candida Albicans : Assente in 1 g

**Metalli pesanti** : < 1 ppm

**Laboratorio Analisi** : I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

**Allergeni** : Nessuno  
 : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine *	:	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	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.			

**Imballo** : **Tipo di Confezione** **Kg**  
 : Busta 1  
 :

**Modalità Conservazione** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

**Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 18 mesi.

**Precauzioni:** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.