

FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980

| | |
|--|--|
|  <p>DIREZIONE QUALITÀ GRUPPO GROUP QUALITY DEPARTMENT</p> | |
| TIC TAC ARANCIA. | |

CODICE SIC: 1013-1 77S13258

SCHEDA DATI PRODOTTO, VERSIONE 1, VALIDA A PARTIRE DAL 21/09/2016

REDATTA DA: DQG Food Safety.

Monica Battistel

APPROVATA DA: Quality Group Director.

Salvatore Ranchetti

NOME PRODOTTO: Tic Tac Arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: caramelle all'arancia.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE:

ALBA: Ferrero Industriale Italia S.R.L. - Piazzale Pietro Ferrero 1, 12051 Alba (CN), ITALY.

CORK: Kinsale Road, Cork – Ireland – Ferrero Ireland Limited.

BARAMATI: FERRERO INDIA Pvt. Ltd. - Baramati, District -Pune - 413133, Maharashtra, India.

INGREDIENTI:

zucchero, maltodestrine, acidificante: acido citrico, amido di riso, aromi, acqua, addensante: gomma arabica;

agente antiagglomerante: Sali di magnesio degli acidi grassi, agente di rivestimento: cera di carnauba.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo alimentare umano.

ADDITIVI: acidificante: acido citrico, addensante: gomma arabica, agente antiagglomerante: Sali di magnesio degli acidi grassi, agente di

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

| | Per 100 g | Per pezzo (0,49 g) | RI per pezzo | Unità |
|---------------------------|-----------|------------------------|-----------------|-------------|
| Valore energetico | 1698 | 8 | 0 | KJ |
| Valore energetico | 400 | 2 | 0 | Kcal |
| Grassi totali | 0,7 | 0 | 0 | g |
| di cui saturi | 0,7 | 0 | 0 | g |
| Carboidrati totali | 96,7 | 0,47 | 0 | g |
| di cui zuccheri | 93,3 | 0,46 | 1 | g |
| Proteine | 0,1 | 0,0 | 0 | g |
| Sale | 0,028 | 0 | 0 | g |

| | | | |
|---|----|----|-------------------------|
| | Si | No | |
| UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM): | | x | Ex Reg. Ce n° 1829/2003 |

| ALLERGENI: | | Contenuti nel prodotto | | Ingredienti |
|------------|--|------------------------|----|-------------|
| Nr. | | Si | No | |
| 1 | Proteine del latte | | x | |
| 2 | Lattosio | | x | |
| 3 | Uova | | x | |
| 4 | Proteine della soia | | x | |
| 5 | Lecitina di soia | | x | |
| 6 | Glutine | | x | |
| 7 | Frumento | | x | |
| 8 | Orzo | | x | |
| 9 | Avena | | x | |
| 10 | Spelta | | x | |
| 11 | Kamut | | x | |
| 12 | Segale | | x | |
| 13 | Pollame | | x | |
| 14 | Suino | | x | |
| 15 | Bovino | | x | |
| 16 | Pesce | | x | |
| 17 | Crostacei | | x | |
| 18 | Mais | | x | |
| 19 | Cacao | | x | |
| 20 | Lieviti | | x | |
| 21 | Legumi | | x | |
| 22 | Noci (<i>Juglans regia</i>) | | x | |
| 23 | Olio di noci | | x | |
| 24 | Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) | | x | |
| 25 | Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) | | x | |
| 26 | Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>) | | x | |
| 27 | Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>) | | x | |
| 28 | Altra frutta a guscio (<i>Pecan nuts, Brazil nuts, Macadamia or Queensland nuts</i>) | | x | |
| 29 | Arachidi | | x | |
| 30 | Olio di arachidi | | x | |
| 31 | Sesamo | | x | |
| 32 | Olio di sesamo | | x | |
| 33 | Glutammato | | x | |
| 34 | Solfiti (E220 - E228) | | x | |
| 35 | Acido Benzoico and PHB (E210 - E219) | | x | |
| 36 | Coloranti AZO | | x | |
| 37 | Tartrazina (E102) | | x | |
| 38 | Cannella | | x | |
| 39 | Vanillina | | x | |
| 40 | Coriandolo | | x | |
| 41 | Prezzemolo | | x | |
| 42 | Ombrellifere | | x | |
| 43 | Sedano | | x | |
| 44 | Lupino | | x | |
| 45 | Molluschi | | x | |
| 46 | Gelatina (bovino, suino, pollame) | | x | |
| 47 | Gelatina di pesce / colla di pesce | | x | |
| 48 | Senape | | x | |
| 49 | Arance | x | | aromi |
| 50 | Kiwi | | x | |

| | | | | |
|----|-----------------------|--|---|--|
| 51 | Pesche | | x | |
| 52 | Mele | | x | |
| 53 | Funghi | | x | |
| 54 | Igname (Discorea Spp) | | x | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

| |
|---|
| Aspetto: forma ovale senza deformazioni / danni. |
| Colore: bianco. |
| Consistenza: liscia, levigata. |
| Odore: distinto, tipico per questo tipo di prodotto. |
| Sapore: tipico per questo tipo di prodotto. |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | Valore indicativo | Unità | Metodo |
|--------------------------------|-------------------|----------|-----------------|
| Carica batterica totale | <10000 | cfu/g | ISO 4833-1 |
| Lieviti | <30 | cfu/g | AFNOR-NF V08-59 |
| Muffe | <30 | cfu/g | AFNOR-NF V08-59 |
| Enterobacteriaceae | <10 | cfu/g | ISO 21528-2 |
| E.coli | <10 | cfu/g | ISO 16649-2 |
| Salmonella | assente | cfu/250g | ISO 6579 |

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco (14-18°C) e asciutto (max. 65% UR). Tenere lontano da prodotti con un odore forte.

CONDIZIONI DI TRASPORTO: max. 12-16°C; max. 65% UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

>ISO:

ALBA: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

CORK: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

BARAMATI: UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS.

ALBA: ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas.

CORK: ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas.

BARAMATI: non certificato.

>IFS :

ALBA: non certificato.

CORK: IFS versione 6 emessa da SGS.

BARAMATI: non certificato.

>FSSC :

ALBA: FSSC 22000 emessa da SGS.

CORK: FSSC 22000 emessa da SGS.

BARAMATI: FSSC 22000 emessa da SGS.