

OPEA PRIMA		SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET		Rev. 01 del 13 Gennaio 2025
FARINA DI SEMI DI CARRUBA LBG E410				
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION		Ingrediente in polvere per gelati, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / Powdered ingredient for ice cream, exclusively for industry and artisan workshops, whose sale for direct consumption is forbidden.		
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME		FARINA DI SEMI DI CARRUBA LBG E410		
INGREDIENTI INGREDIENTS		Addensante/stabilizzante: farina di semi di carrube Thickener/stabiliser: Locust Bean Gum		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		Colore: bianco-giallo / Colour: yellow-white Aspetto: omogeneo / Appearance: homogeneous Texture: polvere fine / Texture: fine powder		
PESO TOTALE NET WEIGHT		750 g e		
TEMPO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE		La durata di conservazione del prodotto dipende dalle condizioni di stoccaggio e può variare. Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. La data di scadenza esatta sarà indicata sulla confezione. In generale, il prodotto ha una durata di 12-48 mesi dalla data di produzione, salvo diverse indicazioni specifiche. / The shelf life of the product depends on storage conditions and may vary. It is recommended to store the product in a cool, dry place, away from direct light. The exact expiration date will be indicated on the packaging. In general, the product has a shelf life of 12-48 months from the production date, unless otherwise specified.		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES		Conservare in luogo fresco ed asciutto, teme l'umidità; dopo aver aperto la confezione e aver prelevato il quantitativo necessario, richiudere con cura il sacchetto di protezione se la confezione non viene utilizzata per intero. / Keep in a cool and dry place, to be kept dry; after opening the package and have taken the required quantity, re-close perfectly the plastic bag if some product still remains inside.		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS	
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measure	Valore Acceptance range	Parametro Parameter	Valore guida soddisfacente Satisfactory guide value
Energia Energy	kJ kcal	1555 365	Salmonella Spp.	Absent in 25 g
Grassi Fat	g	0	Escherichia coli	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	0	L. monocytogenes	Absent in 25 g
Carboidrati Carbohydrate	g	91	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 10000 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	91	Coliformi totali / Total coliforms	< 1000 UFC/g
Fibre Fibre	g	0	S. coag. +	< 1000 UFC/g
Proteine Protein	g	0	Carica batterica totale / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0	CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	
VISCOSITÀ Viscosity		GRANULOMETRIA Granulometry	Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
3000cps in 1% (soluzione di acqua)		80 Mesh	Umidità (Humidity)	Max 9 %
Ostificio Prealpino - Via Orelli, 6 24128 Bergamo ITALIA Telefono (0039) 035 255275 - info@ostificioprealpino.com - www.ostificioprealpino.com				Pag. 1 di 2

ETICHETTATURA LABELLING	Ogni barattolo è etichettato. L'etichetta riporta il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza. Each jar is labeled. The label includes the net weight, ingredients, batch number, and expiration date.
IMBALLAGGIO PACKAGING	Scatola di cartone ondulato, barattolo e sacchetto ad uso alimentare. Corrugated cardboard box, jar, and food-grade bag.
INFORMAZIONI LOGISTICHE LOGISTIC INFORMATION	DIMENSIONI DEL CARTONE / CARTON DIMENSIONS mm 332 x 203 x 220 altezza /height CONTENUTO CARTONE / CARDBOARD CONTENT contiene 5 barattoli x 750 g / contains 5 packs x 750 g CONTENUTO SACCHETTO / BAG CONTENT 750 g e TEMPERATURA DI TRASPORTO / TRANSPORTATION TEMPERATURE Ordinaria / Ordinary
ALLERGENI ALLERGENS	Presente nel prodotto / Presenti in the product: Nessuna / None Cross contamination: Nessuna / None Presente nello stabilimento: GLUTINE, SOIA e LATTE / Present in the plant*: WHEAT, SOY AND MILK <i>* Gli allergeni indicati sono costantemente presenti in azienda. Nel corso dell'anno non si può escludere la presenza di altri allergeni (Reg. UE 1169/2011). Tuttavia, laddove non siano presenti negli ingredienti utilizzati, l'assenza di contaminazione crociata è garantita dall'applicazione delle procedure di lavaggio della linea e delle attrezzature utilizzate, procedure che vengono validate preventivamente. / The allergens indicated are constantly present in the company. In the course of the year, the presence of other allergens cannot be excluded (EU Reg. 1169/2011). Nevertheless, where they are not present in the ingredients used, the absence of cross-contamination is guaranteed by the application of the washing procedures of the line and equipment used, and these procedures are periodically validated.</i>
SMALTIMENTO ENVIRONMENTAL DISPOSAL	INDICAZIONI DI SMALTIMENTO Sacchetto – PE-HD 02 – Raccolta PLASTICA Contenitore/Coperchio – PP 5 – Raccolta PLASTICA Per la raccolta differenziata verifica le disposizioni del tuo Comune DISPOSAL INSTRUCTIONS Bag – PE-HD 02 – Plastic Collection Container/Lid – PP 5 – Plastic Collection For waste sorting, check the regulations of your local municipality.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'
CONFORMITY STATEMENTS

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente. / Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011. / The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.