

VANILLINA PURA

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	Ingrediente in polvere per alimenti, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / Powdered ingredient for food, intended exclusively for the industry and artisanal laboratories, with the sale for direct consumption prohibited..
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	VANILLINA PURA
INGREDIENTI INGREDIENTS	Vanillina. Vanillin.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Colore: bianco-crema / Colour: creamy-white Aspetto: polvere fine / Appearance: fine powder Texture: omogenea / Texture: homogeneous
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. Richiudere con cura il sacchetto dopo aver prelevato il quantitativo necessario. / Store in a cool, dry place - sensitive to moisture. Close the bag carefully after taking the necessary amount.

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	627 150	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	0	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 10000 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	0	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	
			Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
			Umidità (Humidity)	Max 9 %

ETICHETTATURA LABELLING	Ogni barattolo è etichettato. L'etichetta riporta il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza. <i>Each jar is labeled.</i> <i>The label includes the net weight, ingredients, batch number, and expiration date.</i>
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 € 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 * 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.
SMALTIMENTO ENVIRONMENTAL DISPOSAL	INDICAZIONI DI SMALTIMENTO Sacchetto – PE-HD 02 – Raccolta PLASTICA Contentitore/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.