



**Scheda prodotto**  
**COOKIES CIOCCO LATTE GR 50**

Rev. 1 del  
15/04/2015

Pag.1/5

|   |   |
|---|---|
| <b>Ingredienti in ordine decrescente:</b> | Cioccolato al <b>LATTE</b> 31% (zucchero, <b>LATTE</b> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao 16%, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , aroma vaniglia), farina di <b>FRUMENTO</b> tipo 0, zucchero di canna, burro ( <b>LATTE</b> ), zucchero semolato, <b>UOVA</b> intere pastorizzate, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, cioccolato fondente 0,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di <b>SOIA</b> , aroma vaniglia), aromi, sale. |
| <b>Descrizione prodotto:</b>              | cookie arricchito con pepite di cioccolato al latte   |
| <b>Consistenza:</b>                       | croccante   |
| <b>Aspetto:</b>                           | biscotto circolare con le caratteristiche screpolature superficiali   |
| <b>Forma:</b>                             | come da foto  |
| <b>Dimensioni Lunghezza:</b>              | 100 mm. +/- 8 mm  |
| <b>Dimensioni Altezza:</b>                | 15 mm. +/- 5 mm   |
| <b>Dimensioni Larghezza:</b>              | 100 mm +/- 8 mm   |

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b> |              |
| <b>Ceneri:</b>                  | 0.8 % +/-0.2 |
| <b>Umidità:</b>                 | 4.85 % +/-1  |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>  |                 |
| <b>Carica microbica mesofila</b>        | ≤100 Ufc/g      |
| <b>Escherichia coli</b>                 | <10 Ufc/g       |
| <b>Coliformi totali</b>                 | <10 Ufc/g       |
| <b>Stafilococchi coagulasi positivo</b> | <10 Ufc/g       |
| <b>Salmonella spp</b>                   | assente in 25 g |
| <b>Muffe e lieviti</b>                  | <10 Ufc/g       |

### Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts

| Valori medi /average values | 100g                | Serving size 50g     |
|-----------------------------|---------------------|----------------------|
| Energia/Energy value        | Kcal 467<br>KJ 1960 | Kcal 233,5<br>KJ 980 |
| Grassi /Fat                 | 19,1 g              | 9,55 g               |
| di cui saturi/Saturated     | 13,2 g              | 6,6 g                |
| Carboidrati /Carbohydrates  | 65,5 g              | 32,75 g              |
| di cui zuccheri/Sugar       | 47,6 g              | 23,8 g               |
| Fibre /Dietary fiber        | 2,8 g               | 1,4 g                |
| Proteine /Proteins          | 7,0 g               | 3,5 g                |
| Sale/Salt                   | 0,25 g              | 0,125 g              |

|   |   |
|---|---|
| <b>Modalità di stoccaggio e conservazione:</b>                            | In luogo fresco ed asciutto   |
| <b>Schelf life (durata):</b>  | Il prodotto in confezione originale ha la durata di 12 mesi   |
| <b>Destinazione d'uso:</b>  | consigliati a tutti ad esclusione di individui con intolleranze e/o allergie alimentari o patologie a regime di diete ipoglicemiche |
| <b>Modalità di trasporto:</b>   | Temperatura ambiente senza stress termici   |
| <b>Sistema di confezionamento</b>   | Confezionato in film flessibile termosaldato in atmosfera ambiente  |
| <b>Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso</b> |   |

|   |  |                          |         |
|---|--|--------------------------|---------|
| SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE                        |  |                          | SCP 31  |
|  | <p align="center"><b>Scheda prodotto</b><br/><b>COOKIES CIOCCO LATTE GR 50</b></p> | Rev. 1 del<br>15/04/2015 | Pag.2/5 |

### Determinazione lotto prodotto finito

| XX                                     | YYY                   | ZZ   | / n°   |
|--|-----------------------|------|--|
| Codice di identificazione del prodotto | Giorno prog dell'anno | Anno | Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione) |
| Es. 31                                 | 112                   | 15   | 1  |

### DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

#### Presenza OGM

La PESCARADOLC Srl dichiara di approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori selezionati e per i quali adotta AUDIT di Verifica. Inoltre nel suo piano di monitoraggio per le materie prime ha previsto dei prelievi a campione per la verifica della assenza di OGM.

#### Presenza Allergeni

La PESCARADOLC Srl dichiara la presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all' **Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" del Reg. (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.**

| Presenza                            | Assenza                             |   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Crostacei e prodotti derivati   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Uova e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Pesce e prodotti derivati   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Arachidi e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Soia e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ) nocciole ( <i>Corylius avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Sedano e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Senape e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Semi si sesamo e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Lupino e prodotti a base di lupino  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Molluschi e prodotti a base di mollusco   |

#### Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

|   |   |                          |               |
|---|---|--------------------------|---------------|
| SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE                        |   |                          | <b>SCP 31</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>COOKIES CIOCCO LATTE GR 50</b> | Rev. 1 del<br>15/04/2015 | Pag.3/5       |

|   |
|---|
| <b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>  |
| Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305                                      |
| Email: <a href="mailto:info.falcone@dolciaria.com">info.falcone@dolciaria.com</a>       |
| Sito internet: <a href="http://www.falcone.dolciaria.com">www.falcone.dolciaria.com</a> |

## Allegato A alla SCP 31 “Descrizione Articolo”

| Cod. Articolo | Cod. EAN      | PRODOTTO   | PACKAGING   |
|---------------|---------------|--|---|
| COOKCL        | 8023696006431 | COOKIES CIOCCO LATTE<br>IN CARTONE DA 40 PZ          |   |
| ECOOKCL       | 8023696006493 | COOKIES CIOCCO LATTE<br>IN EXPO 24 PZ                |  |
| MCOOKCL       | 8023696006462 | COOKIES CIOCCO LATTE<br>MULTIPACK 4 PZ IN CT 12 PZ   |  |
| EMCOOKCL      | 8023696006462 | COOKIES CIOCCO LATTE<br>MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ |   |



Scheda prodotto  
**COOKIES CIOCCO LATTE GR 50**

Rev. 1 del  
15/04/2015

Pag.4/5

|   |   |                          |               |
|---|---|--------------------------|---------------|
| SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE                        |   |                          | <b>SCP 31</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>COOKIES CIOCCO LATTE</b> | Rev. 1 del<br>15/04/2015 | Pag.5/5       |

|   |
|---|
| <b>IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO COOKCL</b> |
|---|

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

| <b>Tipo di imballo</b>   | <b>Descrizione</b>                 | <b>Quantità (n°)</b>                               | <b>Peso netto prodotto (gr.)</b> |
|--|------------------------------------|--|----------------------------------|
| Imballo primario<br>(unità di vendita - conf)                    | Busta ermeticamente termosaldata   | 1  | 50                               |
| Imballo secondario<br>(unità di consegna - collo)                | Cartone Americano                  | 40 <b>conf.</b> x collo                            | 2000                             |
| Unità di movimentazione<br>▪ Pallet<br>▪ Sistema di mantenimento | Europallet<br><br>Film estensibile | 11colli x strato x 8 strati =<br>88 colli x pallet | 176.000                          |

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKCL**

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

| <b>Tipo di imballo</b>   | <b>Descrizione</b>                 | <b>Quantità (n°)</b>                               | <b>Peso netto prodotto (gr.)</b> |
|--|------------------------------------|--|----------------------------------|
| Imballo primario<br>(unità di vendita - conf)                    | Busta ermeticamente termosaldata   | 1  | 50                               |
| Imballo secondario<br>(unità intermedia)                         | Espositore                         | 24 <b>conf.</b> x expo                             | 1200                             |
| Imballo terziario<br>(unità di consegna - collo)                 | Cartone americano                  | 6 expo per collo                                   | 7200                             |
| Unità di movimentazione<br>▪ Pallet<br>▪ Sistema di mantenimento | Europallet<br><br>Film estensibile | 4 colli x strato x 5 strati =<br>20 colli x pallet | 144.000                          |



**Scheda prodotto**  
**COOKIES CIOCCO LATTE**

Rev. 1 del  
15/04/2015

Pag.6/5

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO MCOOKCL**

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

| <b>Tipo di imballo</b>  | <b>Descrizione</b>                 | <b>Quantità (n°)</b>                                | <b>Peso netto prodotto (gr.)</b> |
|---|------------------------------------|---|----------------------------------|
| Imballo primario<br>(unità di vendita - conf)   | Busta ermeticamente termosaldata   | 1   | 50 g                             |
| Imballo secondario<br>(unità di vendita - conf)   | Astuccio n cartoncino stampato     | 4 conf x astuccio                                   | 200 g                            |
| Imballo terziario<br>(unità di consegna - collo)  | Cartone Americano                  | 12 <b>astucci</b> x collo                           | 2.400 g                          |
| Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pallet</li> <li>▪ Sistema di mantenimento</li> </ul> | Europallet<br><br>Film estensibile | 10 colli x strato x 6 strati =<br>60 colli x pallet | 144.000                          |

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO EMCOOKCL**

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

| <b>Tipo di imballo</b>  | <b>Descrizione</b>                 | <b>Quantità (n°)</b>                               | <b>Peso netto prodotto (gr.)</b> |
|---|------------------------------------|--|----------------------------------|
| Imballo primario<br>(unità di vendita - conf)   | Busta ermeticamente termosaldata   | 1  | 50 g                             |
| Imballo secondario<br>(unità di vendita - conf)   | Astuccio n cartoncino stampato     | 4 conf x astuccio                                  | 200 g                            |
| Imballo terziario<br>(unità di consegna - collo)  | Cartone Americano                  | 48 <b>astucci</b> x collo                          | 9600 g                           |
| Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pallet</li> <li>▪ Sistema di mantenimento</li> </ul> | Europallet<br><br>Film estensibile | 5 colli x strato x 3 strati =<br>15 colli x pallet | 144.000                          |