

Prodotto:

**CREMA BIANCA**
**Ingredienti:**

 Mosto d'uva concentrato, Aceto di vino (Vino, Antiossidante: E224), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Amido di mais modificato. **Contiene Solfiti.**
**Modalità di fornitura:** confezionato

**Scadenza a confezione chiusa:** La crema bianca necessita per legge di data di scadenza – si attribuisce una scadenza massima di 3 anni

**N. Lotto:** Numero del lotto e scadenza su tappo o etichetta

**Temperatura di Stoccaggio:** 4°C / 30° C a confezione chiusa – in frigorifero a confezione aperta

**Conservazione:** Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla radiazione solare. Una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero

**Origine:** Italia

**Normativa:** Prodotto in conformità con il Dlgs 109/92 e successive modifiche

**CARATTERISTICHE organolettiche**
**Valori Nutrizionali medi per 100ML**

<b>Aspetto:</b>	Limpido brillante e cremoso
<b>Colore:</b>	chiaro
<b>Odore:</b>	caratteristico, delicato e fruttato
<b>Sapori:</b>	Dolce pastoso, gradevole e fruttato

Valore Energetico	198 kcal
	842 KJ
Grassi	0,1 g
di cui grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	48,6 g
di cui Zuccheri	42,7g
Proteine	0,8 g
Sale	0,19 g

Chimico-fisiche per 100 ml di prodotto	Valori medi
Densità 20° C	1,2500 g/ml ±
Acidità totale (g di a. acetica/100ml)	3,00 g/100ml ±
Titolo alcolometrico (ml/100ml)	Max. 1,5% vol
Ceneri	Min 2,5 g/l
Estratto secco netto	Min 55 g/l
Estratto secco totale	Min 545g/l
Zuccheri riduttori (g/litro)	Min 490 g/l
Anidride solforosa totale (mg/litro SO <sub>2</sub> )	140 max mg/l
Metalli Pesanti	
Pb	
Zn	Max 5,0 mg/l
Cu	Max 1,0 mg/l
Viscosità rotazionale 20° C R4- 50rpm	Min 1200cps

**Caratteristiche Microbiologiche**

Parametro	Valori Accettabilità
Carica microbica in P.C.A. a 30° C per 72 h	Max 120 UFC/ml
Lieviti	Max 120 UFC/ml
Muffe	Max 60UFC/ML
Enterobatteri	Max 60UFC/ML
E Colli	n.a
Lipolitici batteri	n.a
Stafilococco	n.a
Salmonella	n.a
Listeria	n.a
Lactics	n.a
Bacillus vereus	n.a
Aerobic sporocyst	n.a
Anaerobic sporocyst	n.a

**UTILIZZO**

 Condimento alimentare.  
Evitare di assumere quantità eccessive

**ALLERGENI**

Direttive 2003/89Cee 2006/142 e del Dlgs 8 febbraio 2006, n114 e successive modifiche, secondo la seguente tabella

ALLERGENI	PRESENZA CERTA	IMPEGGO SULLA STESSA LINEA	IMPIEGO IN STABILIMENTO	PRESENZA IN STABILIMENTO	ASSENZA CERTA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi)	NO	NO	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO	SI
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci di Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg espressi come so <sub>2</sub> nel prodotto finito (≤140 MG/L)	SI	SI	SI	SI	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO	SI

Prodotto:

**CREMA BIANCA**
**DESCRIZIONE IMBALLO**
**CONFEZIONATO:**

 Squeeze a perdere, Tappi con chiusura. Reg. (CE)1935/2004- Reg. (CE) 10/2011- Reg. (CE) 2023/2006- Reg. (CE) 1895/2005  
Decreto Ministeriale 21/03/73e succ. aggiornamenti e modifiche- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

 Pacco: n. 12 Squeeze da 500 ml  
Codice Ean 8006355030473  
Pallets a rendere

 Scatola dimensioni cm 26 x cm 25 x cm 19 peso kg 7.9  
Epal 80x120

 Pacco: n. 12 squeeze da 250 ml  
Codice Ean 8006355030xxx  
Pallets a rendere

 Scatola dimensioni peso kg  
Epal 80x120

**HACCP**

 Acetificio Brivio srl garantisce l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario in ottemperanza al Reg. (CE) n.852/2004 e successive  
modifiche sull'igiene dei prodotti alimentari.

**OGM**

Il prodotto è OGM free secondo Reg. 1829/2003/CE -1830/2003.

**CERTIFICAZIONI**
**BRC** global standard – food

**IFS** International Food Standard

**APPLICAZIONE ALLE DIETE**

 La Crema Bianca può essere utilizzata nelle diete vegetariane e nelle diete prive di glutine e lattosio. È sconsigliata nelle diete vegane.  
Non è certificato Kosher e Halal.

**ASPETTI AMBIENTALI ASSOCIABILI**

Produzione Rifiuti	Applicabile
Imballaggi	Applicabile
Inquinamento acustico	Non Applicabile
Danno Ambientale	Non Applicabile
Sostanze Pericolose	Non Applicabile
Pericolo Incendio	Non Applicabile
Radiazioni Ionizzate	Non Applicabile

**VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI IDENTIFICATI**
**Inquinamento Idrico**

L'aspetto è direttamente collegato al tipo di confezione commercializzata.

Gli impianti ambientali associabili sono essenzialmente legati allo svasamento (fuoriuscita accidentale) del prodotto.

Nonostante la natura delle materie prime utilizzate, anche se altamente biodegradabili, evitare il recapito diretto in acque superficiali.

Il prodotto è facilmente trattabile in impianti di trattamento di tipo biologico e può essere soggetto a recupero.

**Indipendentemente dal tipo di commercializzazione, si consiglia di rispettare, oltre alle modalità di conservazione già riportate nella scheda del prodotto, la condizione di deposito possibilmente su terreno impermeabile**
**CANTAMINAZIONE DEL TERRENO**

In caso di versamento su terreno non impermeabile provvedere alla bonifica, quando più immediata possibile, dell'area attraverso la rimozione del prodotto. Non si ritiene necessario, considerata l'elevata biodegradabilità delle materie prime, ricorrere a forme particolari di decontaminazione.

**PRODUZIONE RIFIUTI E GESTIONE IMBALLI**

Prodotto scaduto, ovvero il prodotto recuperato da operazioni previste ai punti precedenti, va considerato a tutti gli effetti un RIFIUTO.

Tutto, il materiale presente nelle confezioni può essere soggetto ad operazioni di recupero presso ditte autorizzate

Vetro: Riciclabile/Recuperabile

Cartone Imballi primari

e secondari : Recuperabili/Riutilizzabili

Plastica: Recuperabile

Prodotto: Recuperabile presso impianti di trattamento di tipo biologico

**Per la corretta identificazione dei rispettivi codici CER si rimanda agli allegati previsti dal D.lgs. 152/2006 e successive modifiche.**