

**Tipo Scheda**

- Generica Prodotti Fiordisicilia S.r.l.  
 Personalizzata Prodotti Fiordisicilia S.r.l.  
 Private Label  
 Marchi C/D

**CLIENTE**

<b>Nome Cliente / Customer Name</b>	AIRC
<b>Paese / Country</b>	Italia
<b>Note Personalizzazione Customization Notes</b>	Etichetta personalizzata







**PRODOTTO**

<b>Tipologia prodotto / Product</b>	Marmellata Biologica di Arance di Sicilia
<b>Formato Vaso gr. / Format</b>	Vaso colonna 212 ml - 240 g
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	
<b>Codice EAN (13) / EAN Code</b>	
<b>Vasi per Cartone / Vessels for Box</b>	6
<b>Note</b>	-----

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Denominazione del prodotto Codice interno</b>	Marmellata Biologica di Arance di Sicilia
<b>Ingredienti in ordine decescente</b>	Arance bio con scorze, Zucchero di canna bio, acidificante: succo di limone bio,
<b>Origine degli Ingredienti (in ordine decrescente)</b>	Frutta bio: UE; Zucchero canna bio: NON UE;

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	Da Ingredien.	In stabilim.	Cross Contamin.
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.			
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	NO	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO

<b>Origine acidificante</b>	Succo di limone bio (Sicilia)			
<b>Origine Arance bio</b>	Sicilia			
<b>Origine zucchero canna bio</b>	NON UE			
<b>Codice EAN del prodotto</b>				
<b>Codice ITF del cartone</b>				
<b>Aliquota IVA</b>	10%			
<b>Frutta utilizzata</b>	60g per 100g			
<b>Zuccheri totali</b>	55g per 100g			
<b>Shelf life</b>	1095 gg			
<b>Conservanti</b>	-----			
<b>Coloranti</b>	-----			
<b>Conservazione Storing</b>	Temperatura Ambiente / <i>Room temperature</i> Sottovuoto (Capsula) / <i>Vacuum (Capsule)</i> Al riparo da fonti di calore e luce. Dopo l'apertura conservare in frigo a T+4°C, consumare entro 14 giorni.			
<b>Invasettamento Fill Jars</b>	Temperatura controllata (>85° C) / <i>Controlled temperature (&gt;85° C)</i>			
<b>Ingredienti Ingredients</b>	Arance bio con scorze, Zucchero di canna bio, acidificante: succo di limone bio,			
<b>Ente Certificatore biologico Organic Certification agency</b>	QCertificazioni 			
<b>Standard Certificazione IFS- BRC-ISO 9001:2015 IFS - BRC Certification Standard- ISO 9001:2015</b>	     ENTE DI CERTIFICAZIONE: BUREAU VERITAS			
		<b>Valore per 100 g di prodotto</b>	<b>Valore per porzione Quantità porzione 20 g</b>	
	Valore energetico	kJ	937	187.4
		kcal	225	45
	Grassi (g)	0	0	
	di cui acidi grassi saturi (g)	0	0	
	Carboidrati (g)	55	11	
	di cui zuccheri (g)	55	11	
	Proteine (g)	0.8	0.16	
Sale (g)	0.01	0		
<b>Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste characteristics</b>	Sapore	Arance		
	Colore	Arancione		
	Odore	Caratteristico		
<b>Parametri microbiologici (caratterizzanti il prodotto finito)  Microbiological parameters (Characterizing the finished product)</b>	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>		
	Carica batterica totale	< 50 U.F.C		
	Coliformi Totali	UFC/g 0		
	Enterobatteri	UFC/g 0		
	Escherichia coli	UFC/g 0		

	Stafilococchi coagulasi pos.	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
	Anaerobi solfitoriduttori	< 10 UFC/g
	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
	Lieviti	< 20 UFC/g
	Muffe	< 20 UFC/g
	Lysteria M.	assente
	Salmonella s.p.p.	assente
<b>Parametri chimico-fisici caratteristici</b> <i>Chemical and physical characteristic parameters</i>	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>
	Grado Brix	55
	pH	2,9-3,2
	aw	0,81
<b>Informazioni commerciali</b>	Lavorazione dal fresco/IQF	
<b>Modalità d'uso</b>	Prima colazione, merenda, preparazioni dolci.	
<b>Controlli su intermedi di lavorazione</b>	Monitoraggio temperatura di riempimento di tutte le cotte	
<b>Analisi sui prodotti finiti</b>	Microbiologica, frequenza quadrimestrale (laboratori accreditati)	
<b>Verifica Efficacia operazioni pulizie</b>	Tamponi di superficie con frequenza annuale, controlli visivi	

## PACKAGING

### 1. Lista Materiali (per un cartone) - *Materials*

Articolo	Descrizione	Quantità
	VASO DA 240 g	6
	ETICHETTA FRONTE	2
	CAPSULA ORO 53	6
	CARTONE 100 g DA 6 VASI	1
	MARMELLATA BIOLOGICA DI ARANCE DI SICILIA	6
	ETICHETTA SUI VASI	1
Note		

### 2. Vaso - *Jar*

<b>Peso lordo Kg. / Gross Weight</b>	380 g
<b>Peso netto Kg. / Net Weight</b>	240 g
<b>Dimensioni (h) Cm / Dimension</b>	11 cm
<b>Dimensioni (base/diametro) Cm - Dimension</b>	6 cm
<b>Note</b>	Weight jar 140g

### 3. Cartone - *Box*

<b>Vasi per Cartone / Jar for Box</b>	6
<b>Dimensioni (h) Cm / Dimension</b>	12,2 cm
<b>Dimensioni (base) / Dimension</b>	19,2X12,5 cm
<b>Peso lordo Kg / Gross Weight</b>	2,380 Kg
<b>Peso netto Kg / Net Weight</b>	0,100 kg
<b>Etichetta Cartone / Box Label</b>	Vedi Allegato: Etichetta Cartone
<b>Note</b>	

**PALLETIZZAZIONE**

## 1. Europallet (80X120)

<b>N. cartoni per strato / Boxes per Layer</b>	38
<b>N. strati / N. Layers</b>	8
<b>N. cartoni per pallet / Boxes for Layer</b>	304
<b>N. Vasi per pallet / N. Jar for pallet</b>	1824
<b>Note</b>	H. Pallet 120 cm, Peso Pallet Kg 760 circa

## 2. Pallet 100 X 120

<b>N. cartoni per strato / Boxes for Layer</b>	49
<b>N. strati / N. Layers</b>	8
<b>N. cartoni per pallet / Boxes per Layer</b>	392
<b>N. Vasi per pallet / N. Jar for pallet</b>	2352
<b>Note</b>	H. Pallet 120 cm, Peso Pallet Kg 970 circa

**CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)**

<b>Scadenza</b> <i>Best Before</i>	<b>1095 gg</b> gg/mm/aaaa - dd/mm/yyyy
<b>Lotto Di produzione</b> <i>Production Lot Code</i>	<b>A ggg hh:mm C00</b> <b>ggg</b> : Giorno dell'anno di invasettamento <b>ggg</b> : Fill Jars (day of the year) <b>A</b> : lettera che indica l'anno di invasettamento (varia infunzione del SSICA) <b>A</b> : a letter indicating the year of fill jars (see Table 1 encodes years) <b>hh</b> :mm ore e minuti del batch di produzione <b>hh</b> :mm hours and minutes of production batch <b>C</b> : batch lavorazione <b>C</b> : batch processing
<b>Esempio</b> <i>Example</i>	L.: A344 10:44 C20

**Allegato 1: Esempio Codifica**
**Altri allegati:**


1. Immagine Vaso: Fronte/Retro
2. Etichetta
3. Immagine Etichetta Cartone
4. Immagini Pallet

**Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme**
**1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali  
Commitment to the fulfillment of legal requirements**

<b>Descrizione Description</b>	La Fiordisicilia S.r.l. come impegno nei confronti del consumatore, volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi <i>Fiordisicilia S.r.l. verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
<b>Reg. CE 852/04</b>	Igiene dei Prodotti Alimentari H.A.C.C.P. <i>Hygiene of Food Products H.A.C.C.P.</i>
<b>Reg. CE 178/2002</b>	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
<b>D. Lgs. 23 Febbraio 2023, n. 18</b>	attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16/12/2020, qualità delle acque destinate al consumo umano, in vigore dal 6 marzo 2023 ed abroga il Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 che attuava la direttiva 98/83/CE. <i>Potability water</i>
<b>Reg. 149 e succes. mod. 839/08</b>	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
<b>Reg. CE 2019/1338</b> modifica il regolamento (UE) n. 10/2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
<b>D. Lgs. 50/2004</b>  Direttiva 2001/113/CE E s.m.i.	Recepimento della Direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana, per le indicazioni specifiche <i>Relating to fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée intended for human consumption</i>
<b>Reg. CE 1829/03 e 1830/03</b>	Tracciabilità, regole ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability, rules and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i>
<b>Legge 690 del 1978 "e"</b>	Controllo del peso dei prodotti confezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>
<b>Reg. CE 1169/2011</b>	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> NB: il nostro prodotto NON è a rischio Allergeni <i>NB: Our product has no risk Allergens</i>
<b>Produzioni Biologiche/ Organic production</b>	<b>Reg. CE 848/2018</b> Produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici, abroga il Reg. CE 834/2007 (in vigore da 1/1/2021) / <i>Organic production and labelling of organic products</i>
<b>Reg CE 775/2018</b>	applicaz art. 26, Reg CE 1169/2011 per fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario <i>country origin indication or origin place for the primary ingredient</i>

**2 Utilizzazione sicura del prodotto  
Safe use of the product**

<b>Descrizione Description</b>	La Fiordisicilia S.r.l. segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto <i>Fiordisicilia S.r.l. indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
<b>Modalità di apertura</b>	I Vasi sono dotati di Tappo capsula, essa sigilla il prodotto ed è

<b>Conditions for opening</b>	svitabile con una pressione manuale <i>The vessels are equipped with cap and can be unscrewed with a manual pressure</i>
<b>Consigli post apertura</b> <i>Tips after opening</i> 	Dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature entro i +4 gradi centigradi, e consumare entro 14 gg. <i>Once opened, the product should be stored at temperatures within +4 degrees, and use within 14 days</i>
<b>D.Lgs. 116/2020, in vigore dal 26 settembre 2020,</b>	Codice Ambientale (D. Lgs. 152/06), regole sui rifiuti in attuazione delle direttive Ue meglio note come "Pacchetto Economia Circolare" – codici di smaltimento legati al materiale dell'imballo

### 3 Modalità di Trasporto del prodotto finito

*Transport of finished product*

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate, non è prevista refrigerazione  
*The transport is managed by specialized and qualified companies, there is no refrigeration*

### 4 Matrice delle Revisioni

*Changes table*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche

<b>Data e Stato delle Revisioni</b>	<b>Descrizione delle Revisioni</b>
20.07.2022 Rev. 00	Emissione
04/04/2023 Rev. 01	Rif. D. Lgs. Potabilità acqua

Documento redatto da:  
Dr. Giovanni La Rosa

Revisionato da RHACCP/BRC/IFS:  
Dr. Giovanni La Rosa

Doc. approvato da DG:  
Antonella Audino





Firma e timbro cliente