



**CERTIFICATO DEL SISTEMA
DI GESTIONE AMBIENTALE**
ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Si dichiara che il Sistema di Gestione Ambientale dell'Organizzazione:
We certify that the Environmental Management System of the Organization

F.LLI D'ACUNZI S.r.l.

№ 18022-5

500192004

Per i seguenti prodotti/servizi/For the following products-services:

**Produzione di derivati del pomodoro attraverso le seguenti fasi: pelatura termofisica,
impimento sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, pallettizzazione**

EA-03

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti essenziali CERMET.
Maintenance of the certification is subject to annual survey and dependent upon the observance of CERMET basic requirements.

La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico Accredia (Sincert RT-06).
This certification has been granted in compliance with the Accredia / Sincert Technical Regulation RT-06.

Data certificato/Certificate issuance: 2004-09-26
Ultima modifica/Last modification: 2012-09-17
Prossimo rinnovo/Following renewal: 2015-09-25

Responsabile Operativo
Operational Manager
Roberto Baricchi

Direttore Generale
General Manager
Rodolfo Tripodo



ACCREDITED
BY
PROF. DR. ING.
SERVIZIO





CERTIFICATO DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Si dichiara che il sistema di gestione per la Qualità dell'Organizzazione:
We certify that the Quality Management System of the Organization:

F.LLI D'ACUNZI S.r.l.

No. 1802 - A

Via Romana, 85
Nocera Superiore SA (Italia)

ISO 9001:2008

per i seguenti prodotti/servizi/For the following products/services:

Produzione di derivati del pomodoro

EA: 03

Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti essenziali CERMET.
The maintenance of the certification is subject to annual survey and dependent upon the observance of CERMET basic requirements.

Primo rilascio certificato/Certificate issuance: 2003-10-10

Ultima modifica/Last modification: 2012-09-18

Prossimo rinnovo/Following renewal: 2015-10-09

Direttore Commerciale e Operativo

Sales and Operations Manager

Roberto Belcredi

Direttore Generale

General Manager

Rodolfo Trippodo



SECCO N° 0074
SALA N° 0180
PUB N° 0000

FIRM N° 004
CON N° 0000



**Scheda Tecnica Uova Fresche
le Naturelle all'aperto x6 cal. div.
cassa da 96 uova**

le Naturelle



Prodotto	Cod. Articolo	Cod. EAN cnf	Cod. EAN imb. sec.
6 uova fresche	0-4285	8004363500056	8004363242659

DESCRIZIONE

Contenuto	Uova di gallina di vario calibro, categoria A
Tipo allevamento	All'aperto

CONFEZIONE PRIMARIA

Confezione primaria	Plastica con astuccio da 6 uova
Dimensioni confezione	156x106x h 70 mm
Peso lordo medio confezione	374 g circa

IMBALLO SECONDARIO

Tipo imballo	Cassa in cartone
Contenuto	16 confezioni da 6 uova
Dimensioni imballo	437x341x h 148 mm
Peso lordo imballo	6,5 kg circa

SCHEDA LOGISTICA

Tipo pallet	Epal 80 x 120 cm
N° cartoni per strato	6
N° strati	10
N° cartoni per pallet	60
Tot. conf. per pallet	960
Altezza pallet	163 cm
Peso lordo pallet	405 kg circa

CONSERVAZIONE E DURATA

Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero dopo l'acquisto.
Durata del prodotto	28 giorni
T.M.C.	25 giorni

Rev.1 - 07.2016



Eurovo Srl - Sede legale: via Mensa 3 - 48022 S. Maria in Fabriago (RA)
 Uffici: Via Ugo La Malfa 15 - 40026 Imola (BO) - Tel. +39 0542 485111 - Fax +39 0542 485485 - www.eurovo.com
 Ufficio Commerciale: commerciale.italia@eurovo.com - Segreteria: eurovo@eurovo.com

S. S. G. G.

Cert. n° 24/10

Spett.le
ALPE soc. agricola
Via zona industriale, 28

39023 Lasa

Terlano, il 23.02.2010

Certificato Mela Alto Adige IGP

A seguito di esito positivo della verifica ispettiva iniziale effettuata da Controllo Qualità Alto Adige il 26.11.2009 presso la Vostra Organizzazione in riferimento al Piano dei Controlli ed al Disciplinare della indicazione geografica protetta Mela Alto Adige, con la presente siamo a comunicarVi il rilascio del certificato.

Il certificato attesta che la Vostra Organizzazione possiede i requisiti strutturali e funzionali per concorrere alla produzione e/o all'ottenimento di un prodotto finito conforme ai requisiti del Disciplinare di riferimento.

Il certificato Vi consente inoltre di poter utilizzare le designazioni previste dal Disciplinare e dal Piano dei Controlli per le produzioni registrate. Vi preghiamo pertanto di voler far pervenire al Consorzio Mela Alto Adige, prima dell'inizio della commercializzazione di prodotto certificato, copia delle etichette e dei materiali di imballaggio, riportanti le designazioni di cui sopra, ai fini della loro approvazione.

Tale comunicazione sarà anche presa come riferimento per la pianificazione delle verifiche di mantenimento durante la commercializzazione dei prodotti IGP.

Lo Stabilimento di Stoccaggio/Confezionamento deve controllare e mantenere aggiornato l'elenco delle aziende agricole associate e inserite nel sistema di controllo.

Il certificato resta valido fino al suo ritiro.

Restiamo a Vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Cordiali saluti



Dietmar Sinner

Direttore

Controllo Qualità Alto Adige



www.pastadimartino.it

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI SpA
Sede e Stabilimento:
80054 Gragnano (Na) - Via Castellammare, 82
Tel.: +39 081 8012984 - Fax: +39 081 8012878
Iscr. Registro Ditte N° NA049-1979-2007
REA N° 319551
C. Fisc.: 01813160635 - P.Iva: IT01271661215
Albo esportatori N° NA006695

Oggetto: Manuale di autocontrollo HACCP

Il Pastificio Di Martino Gaetano & F.Lli S.p.A. sito in Gragnano (Na) alla via Castellammare, 82
esercitante attività della pastificazione,
dichiara

che le materie prime utilizzate sono ottenute da grani non modificati geneticamente,
di aver adottato il manuale di autocontrollo, redatto secondo le linee guida per
l'applicazione dei principi generali di igiene e del sistema HACCP nell'industria
della pastificazione e nello specifico:

Ex. D.Lgs. 26/05/1997 n. 155 (Attuazione della Dir. 93/43/CEE e 96/3 CE concernente l'igiene dei prodotti
alimentari).

Reg. 178/2002 (per le procedure di rintracciabilità).

Reg. 852/2004 (per le procedure di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari).

Reg. 853/2004 (per le norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale).

Reg. 2073/2005 (per il piano di campionamento periodico e i criteri microbiologici).

D. Lgs. 193/2007 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e
applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).

Reg. CE 183/2005 (requisiti per l'igiene dei mangimi).

Legge 30 aprile 1962, n. 283: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e
delle bevande".

Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modifiche: "Disciplina della lavorazione e
commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari".

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327: "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive
modificazioni".

D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 di attuazione della Dir. 89/395/CEE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la
presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

Il manuale è visionabile a richiesta, presso la sede della scrivente.

In applicazione dello stesso si effettuano tutti i controlli prescritti su materie prime,
processi, prodotti finiti allo scopo di garantirne la conformità e la salubrità.

Controllo Qualità
Francesco Di Leo

IQNet®

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/CERTIQUALITY S.r.l.

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI S.P.A.

IT - 80054 GRAGNANO (NA) - VIA CASTELLAMMARE 82

has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfils the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

for the following activities

Production and sale of dried pasta products.

Code **EA 3**

in the following operative units

IT - 80054 GRAGNANO (NA) - VIA CASTELLAMMARE 82
IT - 81050 PASTORANO (CE) - LOCALITA' TORRE LUPARA

Issued on: **2013-02-14**

Certified since: **2000-11-28**

Expire on: **2016-02-13**

Registration number: **IT-15136**



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina IQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SH Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.
The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ
www.certquality.it

CERTIFICATO n. **3399**
CERTIFICATE No

SI CERTIFICA CHE L'ORGANIZZAZIONE
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ORGANIZATION

PASTIFICIO DI MARTINO GAETANO & F.LLI S.P.A.

IT - 80054 GRAGNANO (NA) - VIA CASTELLAMMARE 82

NELLE SEGUENTI UNITA' OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIVE UNITS

IT - 80054 GRAGNANO (NA) - VIA CASTELLAMMARE 82
IT - 81050 PASTORANO (CE) - LOCALITA' TORRE LUPARA

HA ATTUATO E MANTIENE UN SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CHE È CONFORME ALLA NORMA
HAS IMPLEMENTED AND MAINTAINS A QUALITY MANAGEMENT SYSTEM WHICH COMPLIES WITH THE FOLLOWING STANDARD

UNI EN ISO 9001:2008

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES **EA 3**

Produzione e vendita di paste alimentari secche.
Production and sale of dried pasta products.

REFERIRSI AL MANUALE DI GESTIONE QUALITÀ PER L'APPLICABILITÀ DEI REQUISITI DELLA NORMA
REFER TO MANAGEMENT SYSTEM MANUAL FOR DETAILS OF APPLICATION TO STANDARD REQUIREMENTS

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE **28/11/2000**
FIRST ISSUE
EMISSIONE CORRENTE **14/02/2013**
CURRENT ISSUE
DATA SCADENZA **13/02/2016**
EXPIRY DATE


CERTIQUALITY S.r.l. - IL PRESIDENTE
Via G. Giardino 4/ 20123 MILANO (MI) - ITALY

ACCREDIA

CISQ

Call Center

Certificato N. IT98/0118

SGS

Il sistema di gestione per la qualità di

RISO GALLO S.p.A.

Sede e Stabilimento : Viale Riccardo Preve, 4 - 27038 ROBBIO (PV) - Italia
Stabilimento : Via Nicorvo, 156 - 27038 ROBBIO (PV) - Italia

è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti di

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2008



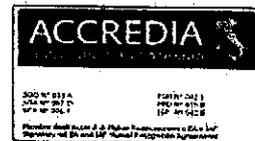
Scopo della certificazione:

Lavorazione e confezionamento di riso bianco e parboiled.

Settore EA: 03

Questo certificato è valido dal 05/08/2012 fino al 05/08/2015.
La validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.
Ricertificazione da eseguirsi entro il 05/08/2015.
Rev. 6: Certificata dal 17/06/1998.

Ulteriori informazioni riguardanti lo scopo del certificato e l'applicabilità dei requisiti ISO 9001:2008 possono essere ottenuti consultando l'organizzazione.



Autorizzato da
Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A. - Systems & Services Certification
Via G. Gozzi, 1/A - 20129 MILANO - Italy
t +39 02 73 93 11 f +39 02 70 10 94 89 www.sgs.com

Pagina 1 di 1

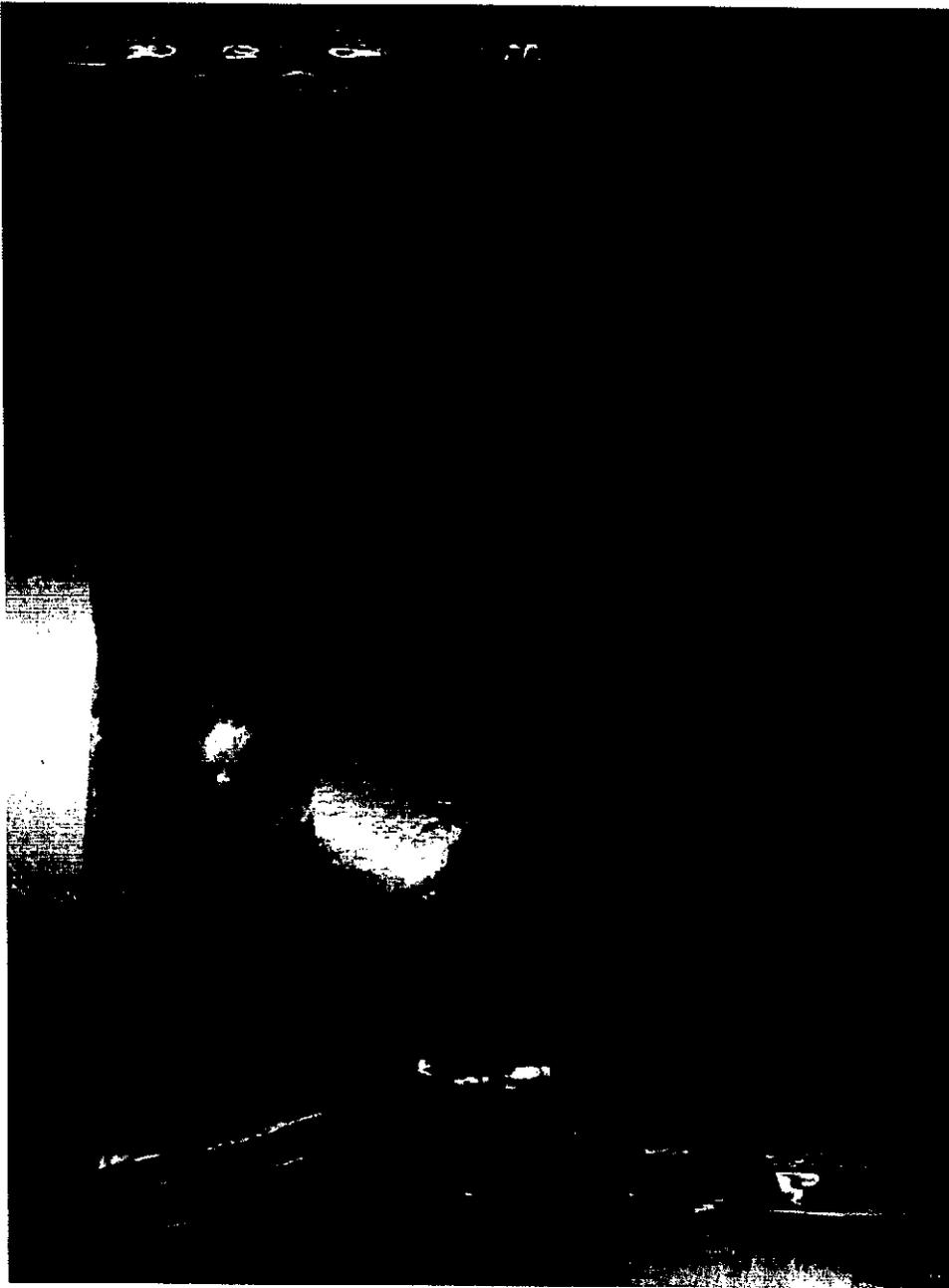


Il presente documento è proprietà della Società ed è sottoposto alle sue Condizioni Generali del Servizio di Certificazione, accessibili all'indirizzo www.sgs.com/verifica, e può essere consultato anche sul sito www.sgs.com/verifica. L'autenticità di questo documento può essere verificata accedendo al sito www.sgs.com/verifica. Qualora il presente documento non fosse autorizzato o modificato dal Titolare o dalla Società, la presente è nulla e non ha alcun valore. Il presente documento è redatto e trasmesso in conformità con le norme di legge.

Bergamaschi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
GRANA PADANO GRATTUGIATO 100g

01/06/2016



Bergamaschi srl
Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)

[Handwritten signature]

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale
- Reg. CE 178/02 relativo alla sicurezza alimentare ed alla tracciabilità
- Reg. CE 2073 del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari
- Reg. CE 1441 del 05.12.2007, modifica ai criteri microbiologici
- Reg. Ce 1169/11 e smi in materia di etichettatura dei prodotti preimballati
- Nota Min. Salute del 24.01.2006 su Materiale e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle Imprese e dell'Industria Alimentare

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova	X		
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

Bergamaschi srl
Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)

IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

Ragione sociale: BERGAMASCHI s.r.l.
Sede operativa: VIA 2 GIUGNO, 12 - 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)
Sede legale: VIA DON FRIPPO, 20 - 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)
Telefono: 0331 301727
Fax: 0331 301848
e-mail: info@bergamaschisrl.com
Persone di riferimento: Laura Bergamaschi
Settore merceologico: Lattiero caseario
Numero di Riconoscimento CE: IT D4
Numero di autorizzazione del Consorzio: 01/06/2016
Laboratorio di autocontrollo: THUSIA

1. DENOMINAZIONE

Nome: Grana Padano grattugiato 100g
Tipologia di prodotto: Formaggio a pasta dura

2. INGREDIENTI

Come da dichiarazione del Consorzio di Tutela del Grana Padano Disciplinare Produttivo e rispettando le norme di legge.

- Latte crudo di vacca, la cui alimentazione è regolata dal decreto ministeriale del 1987 e conservati, proveniente da due razze di vacche decretate per affioramento naturale.
- Siero innesto naturale, ossia la parte liquida naturale del siero residuo della caseificazione.
- Sale (cloruro di sodio)
- Caglio bovino: caglio naturale di stomaco di vitello.
- Ed eventualmente lisozima, proteina naturale dell'uovo di gallina.

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: bianco o leggermente paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato

Aspetto: non polverulento ed assimilabile

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Materia grassa (tal quale): 28,4% (sostanza secca)
Acqua: 33% ± 31%

Bergamaschi srl
Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 100g

01/06/2016

IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

Ragione sociale: BERGAMASCHI s.r.l.
Sede operativa: VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)
Sede legale: VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)
Telefono: 0331 301727
Fax: 0331 301848
e-mail: info@bergamaschisrl.com
Persone di riferimento: Laura Bergamaschi
Settore merceologico: Lattiero caseario
Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE
Numero di autorizzazione del Consorzio Grana Padano: VA 65/13
Laboratorio di autocontrollo: THUSIA SRL, Somma Lombardo (VA)

1. DENOMINAZIONE

Nome: Grana Padano grattugiato 100g
Tipologia di prodotto: Formaggio a pasta dura, stagionato. Prodotto DOP.^{it}

2. INGREDIENTI

Come da dichiarazione del Consorzio del Formaggio Grana Padano secondo il Disciplinare Produttivo e rispettando le norme vigenti in materia di OGM:

- Latte crudo di vacca, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decretato per affioramento naturale;
- Siero innesto naturale, ossia la coltura di batteri lattici ottenuti dalla fermentazione naturale del siero residuo della caseificazione del giorno precedente;
- Sale (cloruro di sodio)
- Caglio bovino: caglio naturale di vitello, conforme alle disposizioni di leggi vigenti in materia;
- Ed eventualmente lisozima, proteina naturale estratta tal quale dall'albume dell'uovo di gallina

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: bianco o leggermente paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato

Aspetto: non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Materia grassa (tal quale): 28,4% (sostanza secca) 42,1%

Acqua: 33% \pm 31%

Bergamaschi srl
Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRANA PADANO GRATTUGIATO 100g

01/06/2016

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. Coli: entro 10^2 ufc/g

Salmonelle spp: assente su 25g (Reg. 2073/05)

Listeria monocytogenes: assente su 25g (Reg. 2073/05)

Stafilococchi coagulasi positivi: entro 10^2 ufc/g (Reg. 2073/05)

Enterotossine stafilococciche: non rilevabili in 25g (Reg. 2073/05)

Muffe: entro 5×10^2 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: entro 10^2 ufc/g

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1612kJ (388 kcal)

proteine totali: 33g^{*}

grassi: 28,4g di cui Acidi Grassi saturi 17,7g

carboidrati: 0g di cui Zuccheri 0g

calcio: 1165mg

sale: 1,6g

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Materiale di confezionamento: Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

Modalità di confezionamento: atmosfera protettiva

unità: sacchetto 100g

codice EAN busta: 8004561000228

peso netto: 100g.

unità per cartone: 20 sacchetti da 100g

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Temperatura minima di conservazione: +4° C / 8 °C

Scadenza: 120 giorni

Modalità di utilizzo: può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

9. MODALITA' DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato a T +4 °C / 8 °C

10. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte (materia prima) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

11. OGM

Il Consorzio del Grana Padano dichiara di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)

Scheda Tecnica Prodotto



FishMasters
Noordgat 1
P.O. Box 208
8320 AE Urk Holland
Tel: +31 (0)527 256500
Fax: +31 (0)527 256590
www.fishmasters.nl



Nome Prodotto	Bastoncini Jumbo
Articolo	EP10818 (ex LVT34330)
Descrizione	Merluzzo nordico impanato e cotto al forno (basso contenuto di grassi)
Peso individuale (pezzo)	70 gr
Foto	

Categoria prodotto	Produzione propria
Prodotto in deposito o su ordinazione?	Deposito
Venduto in	Cartone da 5 Kg
Unità di vendita	70 gr
Contenuto	5 Kg
Peso netto prestabilito con e?	No
Uso previsto	Pasto
Attenzione	Nonostante l'attenta e curata filettatura ci può essere accidentalmente qualche spina residua nel filetto
Gruppi specifici di rischio	No
Temperatura di conservazione	Congelato max -18°C
Periodo di validità dopo la produzione	18 Mesi
Preparazione	Si consiglia di cuocere il prodotto, ancora congelato, al forno. Tutti gli apparecchi variano, quest'istruzione è indicativa. Assicurarsi che l'interno del prodotto sia caldo a sufficienza (75°C-80°C). Forno 230°C / 450°F / Gas livello 8 (per i forni ventilati ridurre tempo di cottura e temperatura) Posizionare il prodotto su una teglia da forno e cuocere nella metà superiore del forno per 20 minuti. Per quantitativi diversi regolare, di conseguenza, il tempo di cottura.
Caratteristiche sensoriali	Colore: Panatura giallo-dorata. Odore: Tipico del prodotto. Sapore: Tipico del prodotto. Consistenza: crosta croccante.
Ingredienti	Polpa di Merluzzo nordico (circa 55%); farina di frumento, amido di patate, fibra alimentare vegetale, olio di girasole, sale, destrosio, aroma naturale (tapioca).
Specie e origine	Gadus morhua. FAO 27
Prodotto MSC	Si (MSC Numero di registrazione: SGS-NL-MS-C-0285)
Numero d'autorizzazione sanitaria UE	6612 NL
Imballaggio primario	Busta plastica alimentare azzurra HDPE
Imballaggio Secondario	Scatola di cartone
Etichette	1
Posizione etichetta	Lato corto del cartone
Testo stampato	Adesivo: nome del prodotto, ingredienti, contenuto, condizioni di conservazione, dati aziendali, scadenza. Stampa su cartone (lato lungo): Numero lotto, ora, numero UE, scadenza.
Metodo di produzione	Impanatura - pre-riscaldamento - congelamento - imballaggio
Unità Logistica:	cartone da 5 Kg
Dimensioni l.u.(cm):	39x29x13
Peso l.u.(kg):	Cartone da 5 Kg
Tipo pallet:	Europallet
Numero cartoni per pallet:	8

Handwritten signature or initials.

Scheda Tecnica Prodotto



FishMasters
Noordgat 1
P.O. Box 208
8320 AE Urk Holland
Tel: +31 (0)527 256500
Fax: +31 (0)527 256590
www.fishmasters.nl



Strati per pallet: 15
Total I.u. / pallet: 120

aerobili mesofili totali (< cfu/g) 1,000,000
Enterobatteri (< cfu/g) 5,000
Staphylococcus aureus (< cfu/g) 500
E-coli (< cfu/g) 100
Listeria monocytogenes abs/ 25gr
Salmonella spp. /25g abs/ 25gr

Energia (KJ) 771
Energia (kcal) 184
Proteine (g) 11.9
Carboidrati (g) 22.6
di cui zuccheri (g) 1.1
Grassi (g) 4.5
saturato (g) 0.5
monoinsaturi (g) 0.9
polinsaturi (g) 2.8
Fibre (g) 2.2
Sodio (mg) 231.4

*) Frumento;
Può contenere tracce d'uovo.

<input checked="" type="checkbox"/>	01 Gluten*	<input type="checkbox"/>	13 Lupin
<input type="checkbox"/>	02 Crustaceans	<input type="checkbox"/>	14 Molluscs
<input type="checkbox"/>	03 Egg	<input type="checkbox"/>	20 Lactose
<input checked="" type="checkbox"/>	04 Fish	<input type="checkbox"/>	21 Cacao
<input type="checkbox"/>	05 Peanuts	<input type="checkbox"/>	22 Glutamate (E620 - E625)
<input type="checkbox"/>	06 Soy	<input type="checkbox"/>	23 Chicken meat
<input type="checkbox"/>	07 Cow's milk	<input type="checkbox"/>	24 Coriander
<input type="checkbox"/>	08 Nuts*	<input checked="" type="checkbox"/>	25 Corn/ maize
<input type="checkbox"/>	09 Celery	<input type="checkbox"/>	26 Legumes
<input type="checkbox"/>	10 Mustard	<input type="checkbox"/>	27 Beef
<input type="checkbox"/>	11 Sesame	<input type="checkbox"/>	28 Pork
<input type="checkbox"/>	12 Sulfites (E220-E228)>10mg/kg	<input type="checkbox"/>	29 Carrots

Metalli pesanti EU Directives 1881/2006
TVB-N EU Directives 2074/2005
OGM Conforme EU 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere etichettato come OGM

Osservazioni No
Data di emissione 2/6/12
Motivo aggiornato Aggiornamento nuovo prodotto
Firmato da Arjan de Graaf



Scheda tecnica



FishMasters
Noordgat 1
P.O. Box 208
8320 AE Urk Holland
Tel: +31 (0)527 256500
Fax: +31 (0)527 256590
www.fishmasters.nl

Nome del prodotto Bastoncini di Merluzzo nordico
Codice EP10815 (ex LVT20400)
Descrizione Bastoncini di Merluzzo nordico (preziosi e grassi)
Quantità (Individuale) del prodotto 25gr

Origine prodotto Nostra produzione
Stato disponibile o su ordinazione Stock
Formato in Cartone da 5kg
Quantità di vendita 25gr
Peso netto 5kg
Peso netto prestabilito con e? No
Preparazione Pasto
Conservazione Nonostante l'attenta e curata filettatura, il prodotto presenta una residua nel filetto
Rischio di gruppi a rischio No
Temperatura di conservazione Congelato max -18°C
Validità dopo la produzione 18 mesi

Preparazione Si consiglia di cuocere il prodotto in forno. Le temperature variano, quest'istruzione è indicata per una cottura sufficiente (75°C-80°C). **Forno 2** ridurre tempo di cottura e temperature di cottura nella metà superiore del forno. Per la cottura regolare, di conseguenza, si consiglia di cuocere il prodotto in forno a 180°C. **Consistenza:** crosta croccante, merluzzo nordico (circa 55%); patate, cipolla, vegetale, olio di girasole, sale, d'aroma.

Caratteristiche organolettiche **Colore:** Panatura giallo-dorato. **Sapore:** Tipico del prodotto. **Odore:** tipico del prodotto. **Consistenza:** crosta croccante, merluzzo nordico (circa 55%); patate, cipolla, vegetale, olio di girasole, sale, d'aroma.

Ingredienti Merluzzo nordico (circa 55%); patate, cipolla, vegetale, olio di girasole, sale, d'aroma.

Specie ed origine Gadus morhua FAO:27

Regolamento in MSC Sì (MSC Numero di registrazione)

Numero di autorizzazione CEE 6612 NL

Imballaggio primario Busta plastica alimentare azzurra

Imballaggio secondario Scatola di cartone

Quantità per confezione 1

Posizione dell'etichetta Lato corto del cartone

Stampato **Adesivo:** nome del prodotto, indirizzo aziendale, scadenza.

Stampa su cartone (lato lungo) **Stampa su cartone (lato lungo)** Formatura -impanatura - pre-ris

Imballaggio logistica: Cartone da 5 Kg

Dimensioni I.u.(cm): 39 x 29 x 11

Peso netto(kg): 5 Kg

Pallet Europallet

 	<p>FishMasters Noordgat 1 P.O. Box 208 8320 AE Urk Holland Tel: +31 (0)527 256500 Fax: +31 (0)527 256590 www.fishmasters.nl</p>	
<p>prodotto</p>	<p>Bastoncini di Merluzzo nordico EP10815 (ex LVT20400)</p>	
<p>descrizione</p>	<p>Bastoncini di Merluzzo nordico preformati, impanati e cotti al forno (basso contenuto di grassi)</p>	
<p>quantità (individuale) del prodotto</p>	<p>25gr</p>	
		
<p>origine del prodotto</p>	<p>Nostra produzione</p>	
<p>modalità di disponibilità o su ordinazione</p>	<p>Stock</p>	
<p>modalità di imballaggio</p>	<p>Cartone da 5kg</p>	
<p>modalità di vendita</p>	<p>25gr</p>	
<p>modalità di trasporto</p>	<p>5kg</p>	
<p>modalità di imballaggio prestabilito con e?</p>	<p>No</p>	
<p>modalità di consumo</p>	<p>Pasto</p>	
<p>modalità di conservazione</p>	<p>Nonostante l'attenta e curata filettatura ci può essere accidentalmente qualche spina residua nel filetto</p>	
<p>modalità di gruppi a rischio</p>	<p>No</p>	
<p>temperatura di conservazione</p>	<p>Congelato max -18°C</p>	
<p>tempo di validità dopo la produzione</p>	<p>18 mesi</p>	
<p>modalità di preparazione</p>	<p>Si consiglia di cuocere il prodotto, ancora congelato, al forno. Tutti gli apparecchi variano, quest'istruzione è indicativa. Assicurarsi che l'interno del prodotto sia caldo a sufficienza (75°C-80°C). Forno 230°C / 450°F / Gas livello 8 (per i forni ventilati ridurre tempo di cottura e temperatura) Posizionare il prodotto su una teglia da forno e cuocere nella metà superiore del forno preriscaldato per 8 minuti. Per quantitativi diversi regolare, di conseguenza, il tempo di cottura.</p>	
<p>caratteristiche organolettiche</p>	<p>Colore: Panatura giallo-dorato. Sapore: Tipico del prodotto. Odore: tipico del prodotto. Consistenza: crosta croccante.</p>	
<p>ingredienti</p>	<p>Merluzzo nordico (circa 55%); farina di frumento, amido di patate, fibra alimentare vegetale, olio di girasole, sale, destrosio, aroma naturale (tapioca).</p>	
<p>specie ed origine</p>	<p>Gadus morhua FAO:27</p>	
<p>modalità di certificazione in MSC</p>	<p>SI (MSC Numero di registrazione: SGS-NL-MS-C-0285)</p>	
<p>numero di autorizzazione CEE</p>	<p>6612 NL</p>	
<p>modalità di imballaggio primario</p>	<p>Busta plastica alimentare azzurra HDPE</p>	
<p>modalità di imballaggio secondario</p>	<p>Scatola di cartone</p>	
<p>numero di etichette</p>	<p>1</p>	
<p>posizione dell'etichetta</p>	<p>Lato corto del cartone</p>	
<p>modalità di stampa</p>	<p>Adesivo: nome del prodotto, ingredienti, contenuto, condizioni di conservazione, dati aziendali, scadenza. Stampa su cartone (lato lungo): Numero lotto, ora, numero UE, scadenza.</p>	
<p>modalità di produzione</p>	<p>Formatura - impanatura - pre-riscaldamento - congelamento - imballaggio</p>	
<p>modalità di logistica:</p>	<p>Cartone da 5 Kg</p>	
<p>dimensioni l.u.(cm):</p>	<p>39 x 29 x 11</p>	
<p>peso netto(kg):</p>	<p>5 Kg</p>	
<p>modalità di Pallet</p>	<p>Europallet</p>	

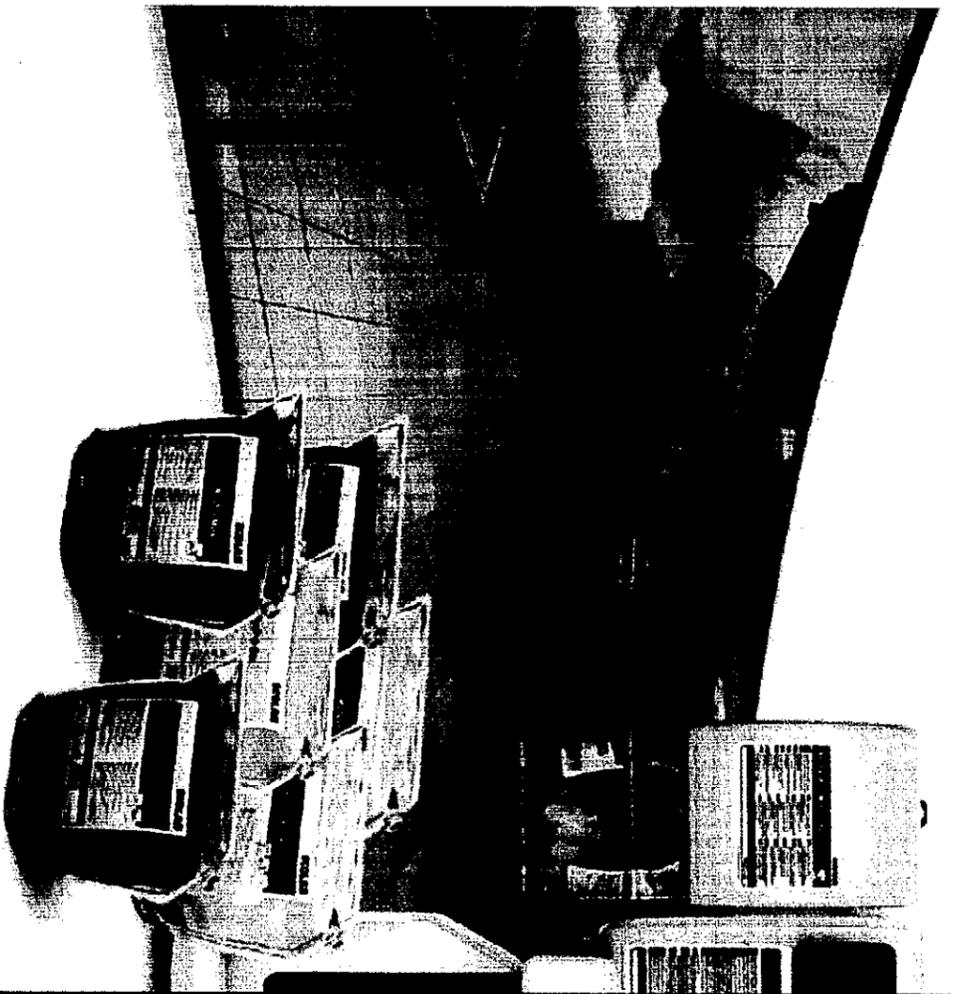
Handwritten signature

Dipende da noi il successo nella ...

2

*Call
see all*

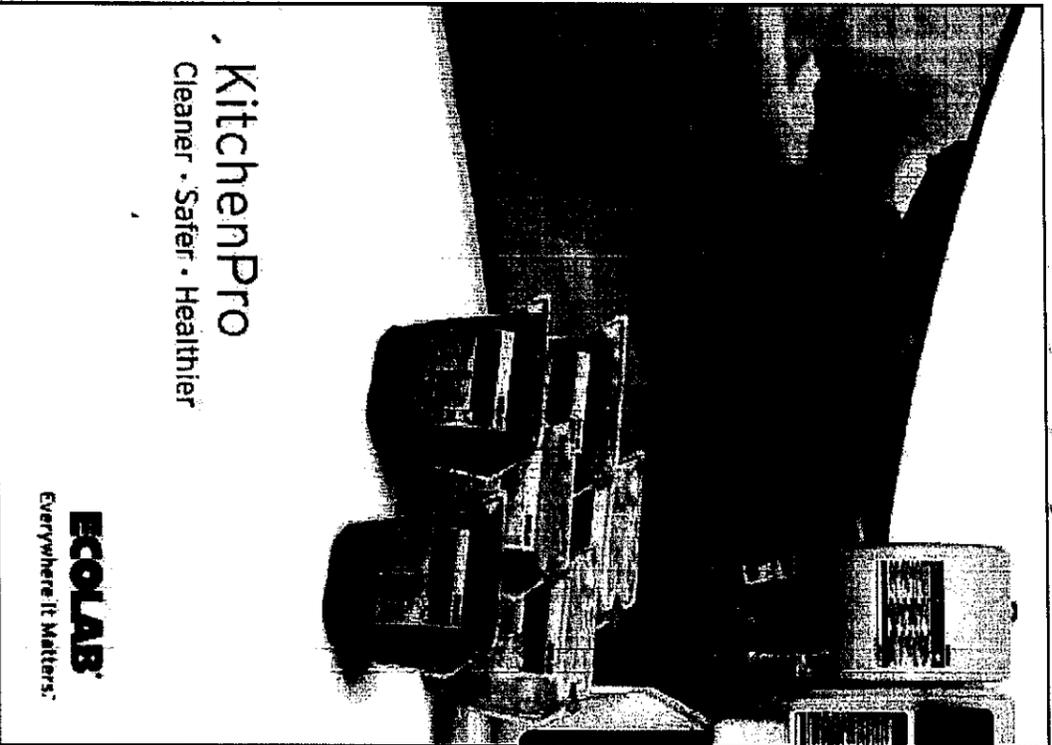
AREA CUCINA



ECOLAB®

KitchenPro: Material

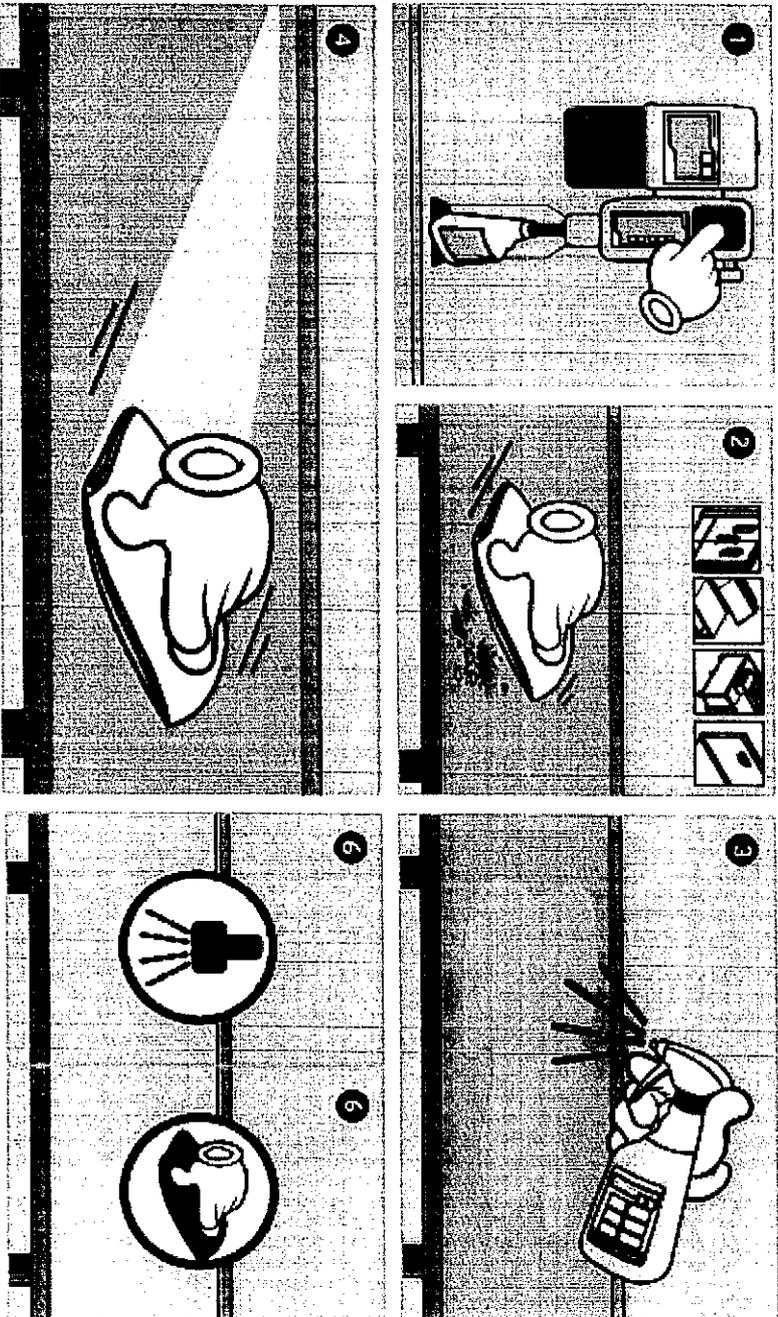
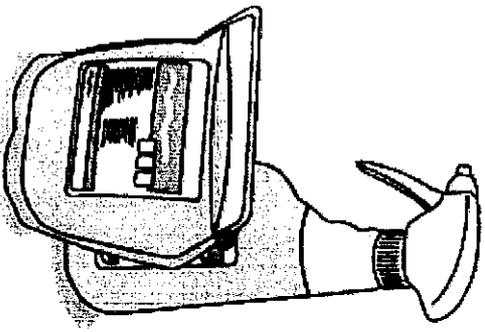
- ◆ Brochure
- ◆ Wall Charts
- ◆ Schede tecniche
- ◆ Micro Sito



See [signature]

ECOLAB

KitchenPro Duo



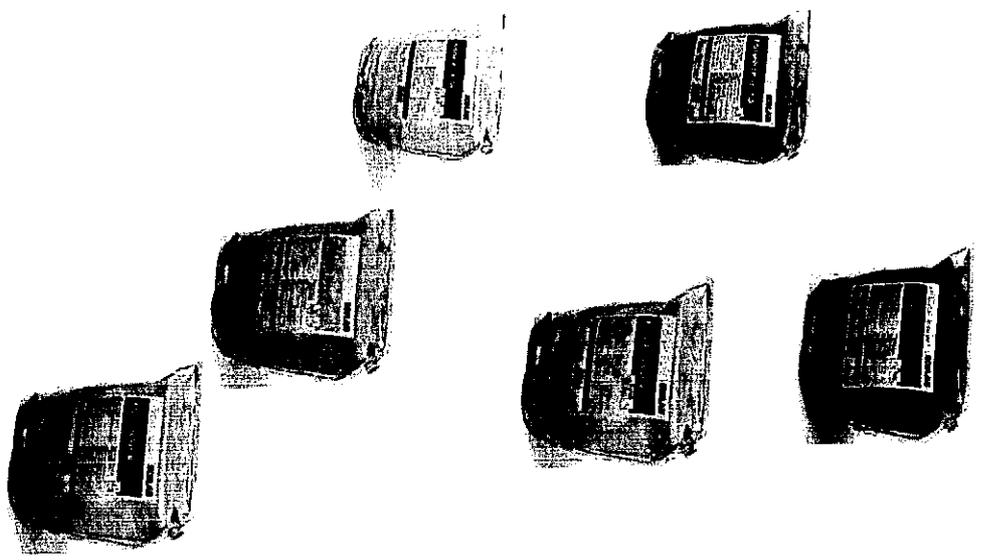
www.ecolab.com
© Ecolab 2014

ECOLAB

Everywhere It Matters.™

See you

KitchenPro: nuovo standard di pulito in cucina



Prodotto	Applicazione
KitchenPro GreaseLift	Detergente e sgrassante per griglie e forni superconcentrato
Kitchen Pro Wash'n Walk	Detergente per pavimenti senza risciacquo
KitchenPro Des Special	Detergente e disinfettante
KitchenPro Azides	Detergente e disinfettante acido
KitchenPro Duo	Detergente multiuso per cucina e pavimenti
KitchenPro Manual	Detergente per il lavaggio manuale piatti

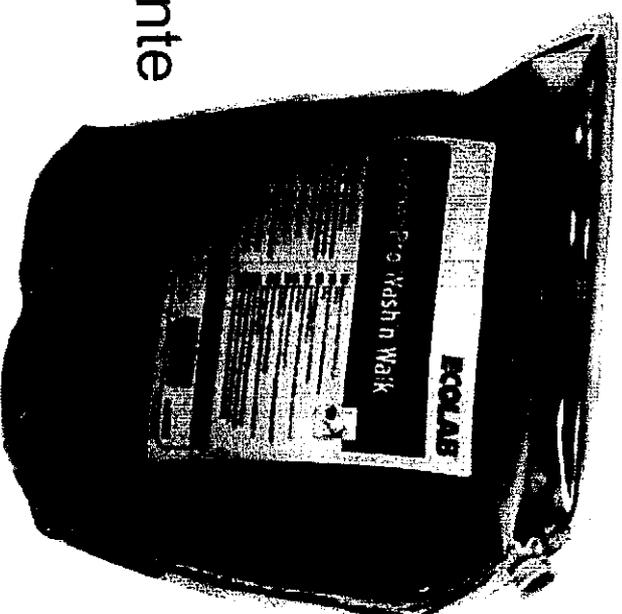
ECOLAB®

~~Pavimenti unti rappresentano un serio pericolo di scivolamento e caduta, specialmente vicino a griglie e friggitrici~~

WASH 'N WALK

Non è necessario il risciacquo.

- ◆ Formulazione americana
- ◆ 60 Mio\$ sales p/a
- ◆ Più efficace, risultati più veloci grazie alla duplice combinazione enzimatica.
- ◆ Nessun risciacquo, lasciare semplicemente agire il prodotto sulla superficie



ECOLAB®

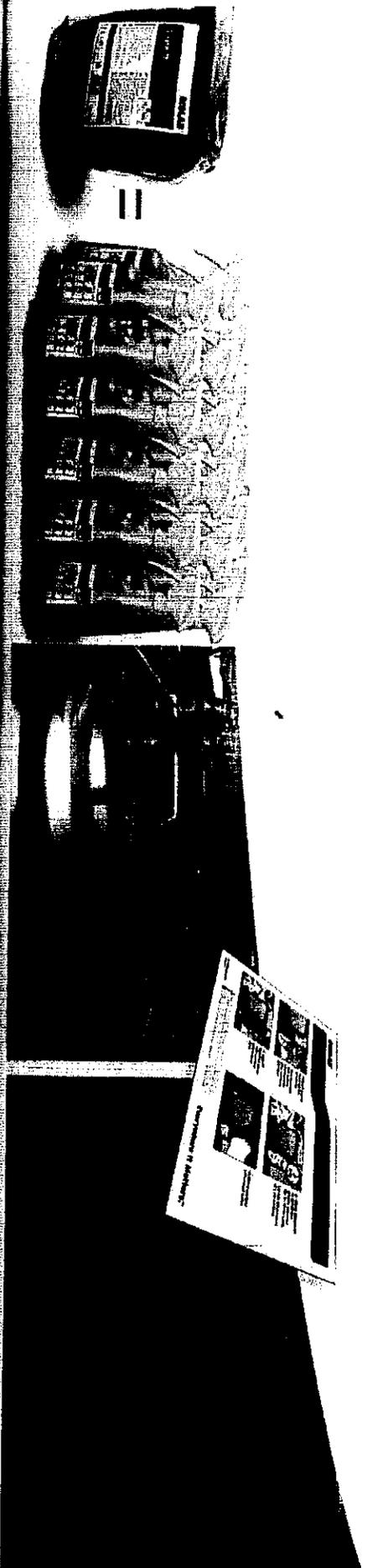
See you

Greaselift

La sostenibilità è importante ...

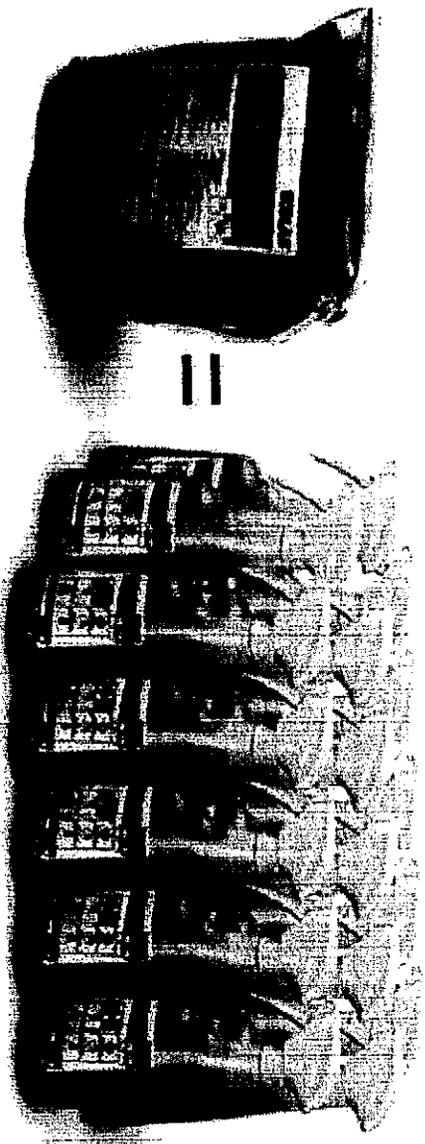
- ◆ Creare un positivo impatto ambientale
- ◆ Concentrato biodegradabile
- ◆ Fornito in flaconi spray riutilizzabili, per ridurre significativamente il consumo di plastica e i rifiuti

10



Greaselift

Le prestazioni sono importanti



1 pouch = 17 flaconi da 650 ml

Signature

ECOLAB®

Greaselift

E' l'unico sgrassatore per forni e griglie non caustico che garantisce sorprendenti risultati di pulizia senza l'utilizzo di dispositivi di sicurezza.

Ciò che è importante è ...

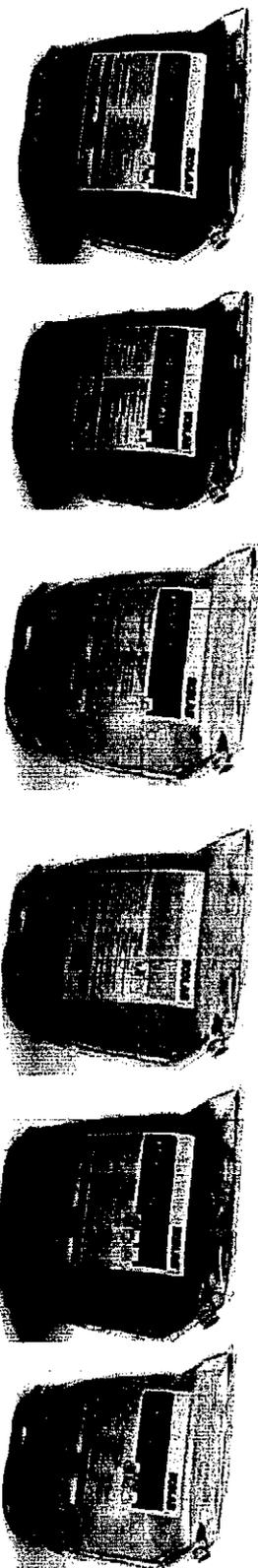
- ◆ Prestazioni
- ◆ Sicurezza
- ◆ Sostenibilità



KitchenPro mantiene elevati standard di igiene

KITCHENPRO IL PROGRAMMA PER L'IGIENE DELLA CUCINA

- ◆ Prodotti e sistemi innovativi
- ◆ Risultati di pulizia sicura
- ◆ Risparmio di tempo e controllo dei costi
- ◆ Regolare formazione presso il cliente e costante supporto
- ◆ Una testimonianza concreta di sostenibilità



ECOLAB®

Sebastian

KitchenPro: nuovo standard di pulito in cucina

19

**I prodotti sono ora disponibili
in magazzino ...**

See you