



CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Stabilimento di produzione e confezionamento: **ETNATOST SRL**
Via Alcide De Gasperi 50 95038 Santa Maria di Licodia (CT)
Bollo CE/ D.I.A. sanitaria/ S.C.I.A.sanitaria : **protocollo numero 18326 del 07/10/2019**
Denominazione di vendita: SESAMO BIANCO
Nome prodotto: SESAMO BIANCO

ELENCO INGREDIENTI

(in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione)

| | INGREDIENTE | (%) | ORIGINE | | INGREDIENTE | (%) | ORIGINE |
|---|-------------|-----|---------|---|-------------|-----|---------|
| 1 | SESAMO | 100 | ITALIA | 3 | | | |
| 2 | | | | 4 | | | |

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

APPROVVIGIONAMENTO SESAMO DA FORNITORI QUALIFICATI IN SACCHI.
STOCCAGGIO IN CELLA
CONFEZIONAMENTO IN FORMATI DA 500 g, 1 kg, 5KG

PROCEDURE MESSE IN ATTO PER EVITARE:

- la contaminazione da allergeni
- la contaminazione da corpi estranei
- la contaminazione microbiologica
- la contaminazione chimica

SEPARAZIONE AMBIENTI DI LAVORO
UTILIZZO METAL DETECTOR
PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI
PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE
RISPETTO PROTOCOLLO COMPORTAMENTALE IGIENICO SANITARIO OPERATORE

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA

| | | | | | |
|------------|----------|----------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| D.Lgs. | 109/1992 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 1169/11 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 178/02 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 852/04 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 853/04 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 2073/05 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 1935/04 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 10/2011 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |
| Reg. CE | 2023/06 | e s.m.i. | SI <input checked="" type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | NA <input type="checkbox"/> |

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Temperatura di trasporto | TEMPERATURA AMBIENTE |
| Temperatura di conservazione | TEMPERATURA AMBIENTE |
| Shelf life | 12 MESI |
| Modalità di conservazione | TEMPERATURA AMBIENTE |



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G)

| | |
|----------------------------|------------------|
| Valore Energetico | 635 kcal 2659 kJ |
| Grassi | 49.7 g |
| Acidi grassi saturi | 7 g |
| Carboidrati | 23.5 g |
| Zuccheri | 0.3 g |
| Proteine | 17.7 g |
| Sale/Sodio | 0.011 g |

DICHIARAZIONE CLAIMS NUTRIZIONALI

| |
|--|
| |
|--|

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametro | Valori guida |
|---------------------------|-------------------------------|
| Carica microbica totale | 50.000 ufc ÷ 450.000 ufc |
| Salmonella sp | ASSENTE |
| Listeria monocytogenes | ASSENTE |
| Enterobatteriacee | 10.000 u.f.c. ÷ 40.000 u.f.c. |
| Stafilococchi coagulasi + | ASSENTE |
| Bacillus cereus | ASSENTE |
| E. coli | 0 u.f.c. ÷ 180 u.f.c. |
| C. perfringens | ASSENTE |
| Coliformi totali | 5.000 u.f.c. ÷ 80.000 u.f.c. |
| Muffe | 100 u.f.c. ÷ 4.100 u.f.c. |
| Lieviti | ASSENTE |

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Parametro | Valori guida |
|--------------------|-----------------|
| Umidità | Umidità' ≤ 6 % |
| Micotossine Totali | ≤ 10 |
| B1 | ≤ 8 |
| Fitofarmaci | ASSENTI - < LMR |
| Metalli pesanti | ASSENTI |
| OGM | ASSENTI |



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE

| TIPO ALLERGENE | Presenza come Ingrediente (si/no) | Possibile presenza per contaminazione crociata (si/no) | Presenza nel sito produttivo (si/no) |
|---|--|---|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | No | No | Si |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | No | No | No |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | No | Si |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | No | Si |
| Soia e prodotti a base di soia | No | No | Si |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | No | No | No |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati | No | No | Si |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | No | Si |
| Senape e prodotti a base di senape | No | No | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | Si | Si | Si |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂ | No | No | Si |
| Lupini e prodotti a base di lupini | No | No | Si |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | No | No |



CONFEZIONAMENTO

Identificativo lotto: Data di confezionamento
Per le confezioni da 500g il lotto corrisponde alla data di confezionamento/500

Imballi primari a contatto

| | |
|---------------------------------------|---|
| Tipo | FILM |
| Composizione confezioni da 500g, 1 kg | -FILM NYLON BIORENTATO 15 µm - FILM PET CHIMICO 12 µ BI-TRATTATO 12 µm - FILM POLIETILENE 90 µm |
| Dimensione | VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO |
| Peso | VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO |

Schema di pallettizzazione

| | | | |
|----------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| Tipo pedana | EPAL | N° CONFEZIONI PER U.VE | 15 per Confezioni da 1Kg 20 per Confezioni da 500 g |
| N° u.ve. per strato | 6 | N° CONFEZIONI PER PALLET | 540 per Confezioni da 1Kg 720 per Confezioni da 500 g |
| N° strati per pallet | 6 | ALTEZZA PALLET | 130 cm circa |
| N° u.ve. per pallet | 36 | PESO NETTO PALLET | 540 Kg di prodotto per confezioni da 1Kg 360 Kg di prodotto per confezioni da 500g |
| Tipo pedana | EPAL | PESO NETTO PALLET | 280kg per confezioni da 5 kg |
| N° u.ve. per strato | 7 per confezioni da 5kg | N° CONFEZIONI PER PALLET | 56 per confezioni da 5 kg |
| N° strati per pallet | 8 per confezioni da 5kg | ALTEZZA PALLET | 150 cm circa |