



Scheda prodotto
COOKIES CIOKO LATTE GR 50

Rev. 3 del
 11.11.21

Pag.1/5

Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta Tabella allergeni	Redazione Resp. Sicurezza alimentare 	Riesame Resp. Sicurezza alimentare 	Approvazione Direttore Operativo 
--	---	--	---

Ingredienti in ordine decrescente:	Cioccolato al LATTE 31% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao 16%, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma vaniglia), farina di GRANO tipo 0, zucchero di canna 12% burro (LATTE), zucchero semolato 7% UOVA intere pastorizzate, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, cioccolato fondente 0,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di SOIA , aroma vaniglia), aromi, sale.
Descrizione prodotto:	cookie arricchito con pepite di cioccolato al latte
Consistenza:	croccante
Aspetto:	biscotto circolare con le caratteristiche screpolature superficiali
Forma:	come da foto
Dimensioni Lunghezza:	100 mm. +/- 8 mm
Dimensioni Altezza:	15 mm. +/- 5 mm
Dimensioni Larghezza:	100 mm +/- 8 mm

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Ceneri:	0.8 % +/-0.2
Umidità:	$\leq 8\%$
Aw:	$\leq 0,60$

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conta microorganismi a 30°C	$\leq 10^4$ Ufc/g
Escherichia coli	<10 Ufc/g
Coliformi totali	<10 Ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Muffe e lieviti	$<10^3$ Ufc/g

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts

Valori medi /average values	100g	Serving size 50g
Energia/Energy value	Kcal 467 KJ 1960	Kcal 233,5 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

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOKO LATTE GR 50	Rev. 3 del 11.11.21	Pag.2/5

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

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

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

ALLERGENI					
ALLERGENE	E' PRESENTE COME INGREDIENTE RICETTA?		SE SI, QUALE?	POSSIBILITA' DI CROSS CONTAMINATION	
	si	no		si	no
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x		grano	x	



Scheda prodotto
COOKIES CIOKO LATTE GR 50

Rev. 3 del
 11.11.21

Pag.3/5

Crostacei e prodotti derivati		X			X
Uova e prodotti derivati	X		uova	X	
Pesce e prodotti derivati		X			X
Arachidi e prodotti derivati		X			X
Soia e prodotti derivati	x		soia	x	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	x		latte	x	
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		x		x	
Sedano e prodotti derivati		x			x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x			x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂		x			x
Lupino e prodotti a base di lupino		x			x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x			x

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305

Email: info.falcone@dolciaria.com

Sito internet: www.falcone.dolciaria.com

Allegato A alla SCP 31 “ Descrizione Articolo”

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
COOKCL	8023696006431	COOKIES CIOKO LATTE IN CARTONE DA 40 PZ	
ECOOKCL	8023696006493	COOKIES CIOKO LATTE IN EXPO 24 PZ	
MCOOKCL	8023696006462	COOKIES CIOKO LATTE MULTIPACK 4 PZ IN CT 12 PZ	
EMCOOKCL	8023696006462	COOKIES CIOKO LATTE MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
ECOOKCL13	8023696007476	COOKIES LATTE GR 50 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	
SECOK	8023696006998	SECCHIELLO COOKIES LATTE KG 1,5	



Scheda prodotto
COOKIES CIOKO LATTE GR 50

Rev. 3 del
11.11.21

Pag.5/5

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP 31
	Scheda prodotto COOKIES CIOCCO LATTE	Rev. 2 del 20/04/21	Pag.6/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO COOKCL

▪ *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPP coex mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 per confezionam prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 315x240x215	40 conf. x collo	2000
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	11 colli x strato x 8 strati = 88 colli x pallet	176.000

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKCL

▪ *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPP coex mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 per confezionam prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore 280x215x150	24 conf. x expo	1200
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano 670x286x314 Codice ean cartone 8023696006523	6 expo per collo	7200
Unità di movimentazione ▪ Pallet	Europallet	4 colli x strato x 5 strati = 20 colli x pallet	144.000



Scheda prodotto
COOKIES CIOCCO LATTE

Rev. 2 del
20/04/21

Pag.7/5

▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		
---------------------------	------------------	--	--

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO MCOOKCL

▪ *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPP coex mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 per confezionam prodotti dolciari da forno	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato 230x48x155	4 conf x astuccio	200 g
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 465x325x163 codice ean cartone 8023696007902	12 astucci x collo	2.400 g
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	10 colli x strato x 6 strati = 60 colli x pallet	144.000
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO EMCOOKCL

▪ *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPP coex mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 per confezionam prodotti dolciari da forno	1	50 g
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio n cartoncino stampato 230x48x155	4 conf x astuccio	200 g
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano Codice ean cartone 8023696007148	48 astucci x collo	9600 g



Scheda prodotto
COOKIES CIOCCO LATTE

Rev. 2 del
20/04/21

Pag.8/5

Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	5 colli x strato x 3 strati = 15 colli x pallet	144.000

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECOOKCL13

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accopp OPP coex mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 per confezionam prodotti dolciari da forno	1	50
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore 120x300x157	13 conf. x expo	650
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano 500x300x330 Codice ean 8023696007469	8 expo per collo	5.200
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	5 colli x strato x 5 strati = 25 colli x pallet	130.000

ALLEGATO) COD. PROD. CANTUCCIO SECOK- CODICE EAN 8023696006998

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

**Scheda prodotto**
COOKIES CIOCCO LATTERev. 2 del
20/04/21

Pag.9/5

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (Incarto senza packaging)	Contenitore in polipropilene	1	1500
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Cartone americano	2	3000
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	10colli x strato x 6 strati = 60 colli x pallet	180.000

RIESAMINATO IN DATA 11.11.21