



# Specifica Tecnica Prodotto - Technical Product Specification

## GRANITA NEUTRA (NEUTRAL GRANITA-SLUSH)

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 27/05/2016
----------------	-------------------	----------------	--

### DATI IDENTIFICATIVI

Codice Prodotto/ Product code	9-2800
Denominazione Legale / Legal Name	Preparato in polvere per base neutra per granita / Powder product for neutral base for granita (slush)
Peso netto/ Net weight	900 g
Caratteristiche/ Special features	Senza glutine / no gluten

### INGREDIENTI & MODALITÀ D'IMPIEGO INGREDIENTS & WAY OF USE

Lista Ingredienti / Ingredients list	Zucchero, destrosio, acidificante: acido citrico. <b>Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, uova e soia.</b> Sugar, dextrose, acid: citric acid. <b>It may contain traces of milk, nuts, eggs and soy.</b>
Modalità d'impiego/ How to use	Miscelare il contenuto della busta con 6 Lt d'acqua. Amalgamare il tutto con cura e versare nel granitore. / Mix the product with 6 L of water. Amalgamate with care in order to avoid the making of clots, then pour it into the freezing machine.

### CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO PACKAGING AND STORAGE

Tipologia Imballo Primario/ Primary Packaging	Busta in poliaccoppiato / Multilayer small bag		
Imballo Secondario/ Secondary Packaging	Cartone da 20 buste - 20 bags carton	Dimensione / Dimension	300x390x310 mm
Peso netto cartone/ Carton Net weight	18 Kg		
Pallet	32 cartoni - 32 cartons	Dimensione / Dimension	120x80x150 cm
Peso netto Pallet / Pallet Net Weight	Circa / about 576 Kg		
Modalità di conservazione/ Storage condition	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto / Room temperature. Keep in a cool and dry place.		
Durata del prodotto / Shelf life	36 mesi / months		

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Aspetto / Appearance	Polvere / powder
Colore / Color	Bianca/ white
Gusto e odore (nel prodotto finito)/ Taste and smell (on finished product)	Dolce, neutro/ sweet, neutral

### DATI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL DATA

Conta batterica totale/ Total plate count	Max 5.000 ufc/g - cfu/g
Lieviti / Yeasts	Max 200 ufc/g - cfu/g
Muffe/ Moulds	Max 200 ufc/g - cfu/g
Salmonella	Assente in 25g / absent in 25g



## Specifica Tecnica Prodotto - *Technical Product Specification*

### GRANITA NEUTRA (NEUTRAL GRANITA-SLUSH)

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 27/05/2016
----------------	-------------------	----------------	--

#### ALLERGENI ALLERGENS

PRESENZA ALLERGENI/ <i>PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES</i> (Reg.UE n°1169/2011 allegato II)	(-) non presente <i>not present</i>	(+) Presente* <i>present</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	- (**)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	-	
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	-	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	-	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	-	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-	
Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. / <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	-	
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	-	
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	-	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/Lt espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10mg/lit in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	-	
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	-	

<b>Nota / Note</b>	(*) Con (+) si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o un costituente di un suo ingrediente. <i>The symbol (+) means that the allergen is present inside the product because is an ingredient or a constituent of its ingredients</i>
	(**) contenuto di glutine < 20ppm conforme a quanto definito nel Reg. di Esecuzione UE 828/2014 <i>gluten content &lt;20ppm according to Implementing Reg.EU 828/2014</i>
<b>Contaminazione crociata / Cross-contamination</b>	Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, uova e soia. / <i>it may contain traces of milk, nuts, soy and eggs.</i>



## Specifica Tecnica Prodotto - *Technical Product Specification*

### GRANITA NEUTRA (NEUTRAL GRANITA-SLUSH)

LOTTO / BATCH:	TMC/ BEST BEFORE:	DDT / INVOICE:	Documentazione aggiornata al/ specification updated: 27/05/2016
----------------	-------------------	----------------	--

#### DICHIARAZIONI STATEMENTS

##### DICHIARAZIONE PRODUTTORE / PRODUCER DECLARATION

BICOM spa dichiara che il prodotto è stato sviluppato, prodotto e confezionato nei propri stabilimenti di via del Lavoro 57/59 Castelvotati (BS) – ITALIA.  
*BICOM spa declares that the product was developed, produced and packaged in its production site in Castelvotati, via del Lavoro 57/59 (BS) - ITALY*

##### HACCP e Reg.CE 852/04

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.  
*This product is manufactured in accordance with the requirements of Reg.CE 852/04 on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production process undergo an HACCP concept, periodically revised.*

##### DICHIARAZIONE OGM/ GMO DECLARATION (Reg. CE 1829/2003 e s.m.i)

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.  
*The product does not contain ingredients consisting of or derived from genetically modified organisms.*

##### DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI / PACKAGING DECLARATION

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.  
*The packaging used is suitable to food contact. The materials comply with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 and Reg. CE 10/2011.*

##### DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE /GLUTEN- FREE DECLARATION

Il prodotto è senza glutine in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di esecuzione UE 828/2014 in quanto le materie prime utilizzate non contengono glutine e viene messo in atto un piano di autocontrollo appositamente progettato al fine di ridurre il rischio di contaminazione crociata e garantire un contenuto di glutine inferiore a 20 mg/kg.

Quanto sopra dichiarato fa riferimento ai prodotti in confezione originale e chiusa. Dopo l'apertura e l'utilizzo Bicom spa non può rispondere di eventuale presenza di glutine derivante da contaminazione crociata ambientale o errata manipolazione da parte dell'utilizzatore.

*The product is gluten-free according to the Implementing Regulation EU 828/2014 because the raw materials do not contain gluten and we implement a specific HACCP plan designed in order to reduce the risk of cross contamination and guarantee a gluten content less than 20 mg/kg. This statement refers to products in the original and closed packaging. After opening and use Bicom spa cannot respond to possible presence of gluten resulting from environmental cross contamination or incorrect handling by the user.*

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

##### Average nutritional value for 100g of product

I valori sono stati ottenuti per calcolo, a partire da valori medi indicati dai fornitori per le materie prime utilizzate/  
*Value are obtained by calculation, derived from the average values provided by raw materials suppliers*

ENERGIA/ <i>Energy</i>	1656	KJ	
	390	Kcal	
GRASSI / <i>Fats</i>	0	g	
--DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/ <i>of which saturates</i>	0	g	
CARBOIDRATI/ <i>Carbohydrates</i>	97,4	g	
--DI CUI ZUCCHERI/ <i>of which sugars</i>	96,7	g	
PROTEINE/ <i>Proteins</i>	0	g	
SALE / <i>Salt</i>	0	g	