



Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

Data di emissione / Issue date: 16/03/2015

Data revisione / Revision date: 01/09/2020

Numero di revisione / Revision number: 3

Lotto / Lot: L20K22826

• Anagrafica generale / General stats

Codice prodotto / Product code	30584
Descrizione / Designation	SERBATOIO MAXI REVOLUTION GIALLO - MAXI TANK REVOLUTION YELLOW
Codice a barre / Barcode	8019447256200
Scadenza / Shelf Life:	18 (mesi - months)
Pezzi / Pieces	1
Confezionamento / Packaging	Blister

• Specifiche prodotto / Product specifications

Denominazione legale di vendita / Sales denomination
Cartuccia colorante alimentare - Food colour cartridge

Ingredienti / Ingredients List:
acqua, addensante: E1520, colorante: E102, umidificante: E422, emulsionanti: E433, E432, E900, conservante: E218.
water, thickener: E1520, colour: E102, humectant: E422, emulsifiers: E433, E432, E900, preservative: E218.

Presenza di allergeni in tracce / May contains traces of
Latte - Milk, Soia - Soybeans, Frutta a guscio - Nuts, Solfiti - Sulphites more than 10 mg/kg

Presenza coloranti Azo / Non Azo Free
E102.
Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini / May have an adverse effect on activity and attention in children

Dosaggio massimo / Maximum dosage
19 g/kg di prodotto finito - of finished product



Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

Data di emissione / Issue date: 16/03/2015

Data revisione / Revision date: 01/09/2020

Numero di revisione / Revision number: 3

Lotto / Lot: L20K22826

• Dichiarazione allergeni / Allergens statements

	Presenza assenza Present absent	Commenti Notes
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	Assente/Absent	
Latte - Milk	Presente come contaminante / Present as a contaminant	
Uova - Eggs	Assente/Absent	
Soia - Soybeans	Presente come contaminante / Present as a contaminant	
Arachidi - Peanuts	Assente/Absent	
Frutta a guscio - Nuts	Presente come contaminante / Present as a contaminant	Nocciole / Hazelnuts
Sedano - Celery	Assente/Absent	
Senape - Mustard	Assente/Absent	
Semi di sesamo - Sesame seeds	Assente/Absent	
Solfiti - Sulphites more than 10 mg/kg	Presente come contaminante / Present as a contaminant	
Crostacei - Crustaceans	Assente/Absent	
Pesce - Fish	Assente/Absent	
Lupino - Lupin	Assente/Absent	
Molluschi - Molluscs	Assente/Absent	
Altra frutta a guscio - Other nuts	Assente/Absent	

Presente/Present: allergene presente come ingrediente / Allergen present as ingredient

Assente/Absent: allergene non presente / Allergen not present

Presente come contaminante/Present as a contaminant: allergene presente come contaminazione incrociata (CC) / allergen present only as cross contamination (CC)

• Valori microbiologici / Microbiological standards

Parametro analitico Analytical parameter	Metodo Method	Unità di misura Unit of measure	Valore Value
Conta Batterica Totale - Total Viable count	ISO 4833-1:2013	UFC/g	30000
Enterobacteriaceae - Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	UFC/g	100
E.Coli - E.Coli	ISO 16649-2:2001	UFC/g	100
Staphylococco coag.+ - Staphylococci coag.+	UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	50
Lieviti-Muffe - Yeast and moulds	ISO 21257-2:2008	UFC/g	1000
Listeria Monocytogenes	ISO 11290-1:1996 Amd. 1:2004		Assente-Absent/25g
Salmonella - Salmonella	ISO 6579:2002/Cor.1:2004 Ecl.p.to 9.5.6		Assente-Absent/25g

• Informazioni nutrizionali / Nutritional informations

Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager

Lambiase Valentina



Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

Data di emissione / Issue date: 16/03/2015

Data revisione / Revision date: 01/09/2020

Numero di revisione / Revision number: 3

Lotto / Lot: L20K22826

PROPRIETA' NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION Valori medi per 100 g di prodotto / Average values for 100 g of product	U.M.	VALORE VALUE
Valore Energetico - Energy	(kJ/kcal)	358/85
Grassi - Fat	(g)	1,04
di cui grassi saturi - of which saturates	(g)	0,09
Carboidrati - Carbohydrate	(g)	18,55
di cui zuccheri - of which sugar	(g)	16,56
Proteine - Protein	(g)	0,00
Sale - Salt	(g)	0,84

Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material

• Condizioni di conservazione / Stock conditions

Conservare e utilizzare tra +18°C e +25°C, proteggere dai raggi solari. - Store and use between +18°C and +25°C, protect from sunlight.

• Dichiarazioni / Statements

Le caratteristiche sensoriali del prodotto potrebbero subire naturali modifiche nel tempo. Resta garantita la sicurezza del prodotto durante tutta la sua vita utile. / The sensory characteristics of the product may be subject to natural changes over time. Product safety is guaranteed during full shelf life.

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. 1 La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. 1 Art. 3.2 È ammessa la menzione "senza glutine" se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale. / The product here in object is gluten free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process. 1 Art 3.2 They may bear the term "gluten-free" if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

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 produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità / Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager

Lambiase Valentina



Scheda Tecnica / Technical Data Sheet

Data di emissione / Issue date: 16/03/2015

Data revisione / Revision date: 01/09/2020

Numero di revisione / Revision number: 3

Lotto / Lot: L20K22826

Dichiarazione OGM / GMO Statement

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). / We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.

Dichiarazione contaminanti / Statement on contaminants

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche. / We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.

Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation statement

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione pesticidi / Statement concerning pesticides

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / We confirm that the product here in object is manufactured according to the current European Regulations concerning pesticides. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione additivi alimentari-aromi alimentari/Statement food additives-food flavorings.

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012, 1334/2008 e successive modifiche. / This product is in compliance with EC Regulations N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 and 1334/2008 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager

Lambiase Valentina