

**FARFALLE AL LIMONE**

Nome fornitore	Marchio	Codice prodotto	Nome commerciale	Peso netto Prodotto	Numero pezzi per cartone	Numero cartoni per pancake	Numero cartoni per strato
Pastificio del Colle di Nettis Vito & C. s.n.c.	Pastificio del Colle TRADIZIONI DI PUGLIA	802560700 3522	Farfalle al limone	500 gr.	12	40	10

CARATTERISTICHE FISICHE				
	Lun	Spessore	Alt	Peso (g.)
Dimensioni prodotto	120 mm	80 mm	370 mm	500 gr.
Colore	Curcuma per la colorazione gialla			
Odore:	No			
Sapore:	Intenso			
Altro				

**Allegare:**

**Fotografia prodotto confezionato**



**Fotografia prodotto standard non confezionato**



**Composizione**

Lista Ingredienti come indicato in etichetta:

Semola di grano duro (61%), acqua (32%), curcuma (1%) ed essenza al limone (1%)

% Ingredienti caratterizzanti:

Semola di grano duro e acqua

Conservanti			
Coloranti	Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Coloranti artificiali	Si No <input checked="" type="checkbox"/>
<b>I prodotti non contengono i seguenti coloranti: Giallo Tramonto (E 110), Giallo Chinolina (E 104), Carmoisina (E 122), Rosso Allura (E 129), Tartrazina (E102), Ponceau (E124) /</b>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Aromi utilizzati	Essenza al limone	Aromi artificiali	Si No <input checked="" type="checkbox"/>
Altri additivi	Nessuno		

**Origine delle materie prime**

Materia prima	Stato	Paese di origine
Semola di grano duro	Italia	Italia
Acqua	Italia	Italia
Curcuma	Italia	Italia
Limone	Italia	Italia

**Allergeni**

Indicare la presenza, assenza o la presenza in tracce dei seguenti prodotti allergenici			
	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Uova e prodotti a base di uova		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x	
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdaluscommunis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Caryaillinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletiaexcelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x	
Pinoli		x	
Lupini e prodotti derivati		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	
Mostarda e prodotti derivati		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		x	

Indicare gli allergeni dichiarati in etichetta	
Indicare di quali Allergeni possono essere presenti tracce e sono dichiarate in etichetta (contaminazione crociata)	Contiene glutine e può contenere tracce di mollusco

Quantità per porzione:

100 g.

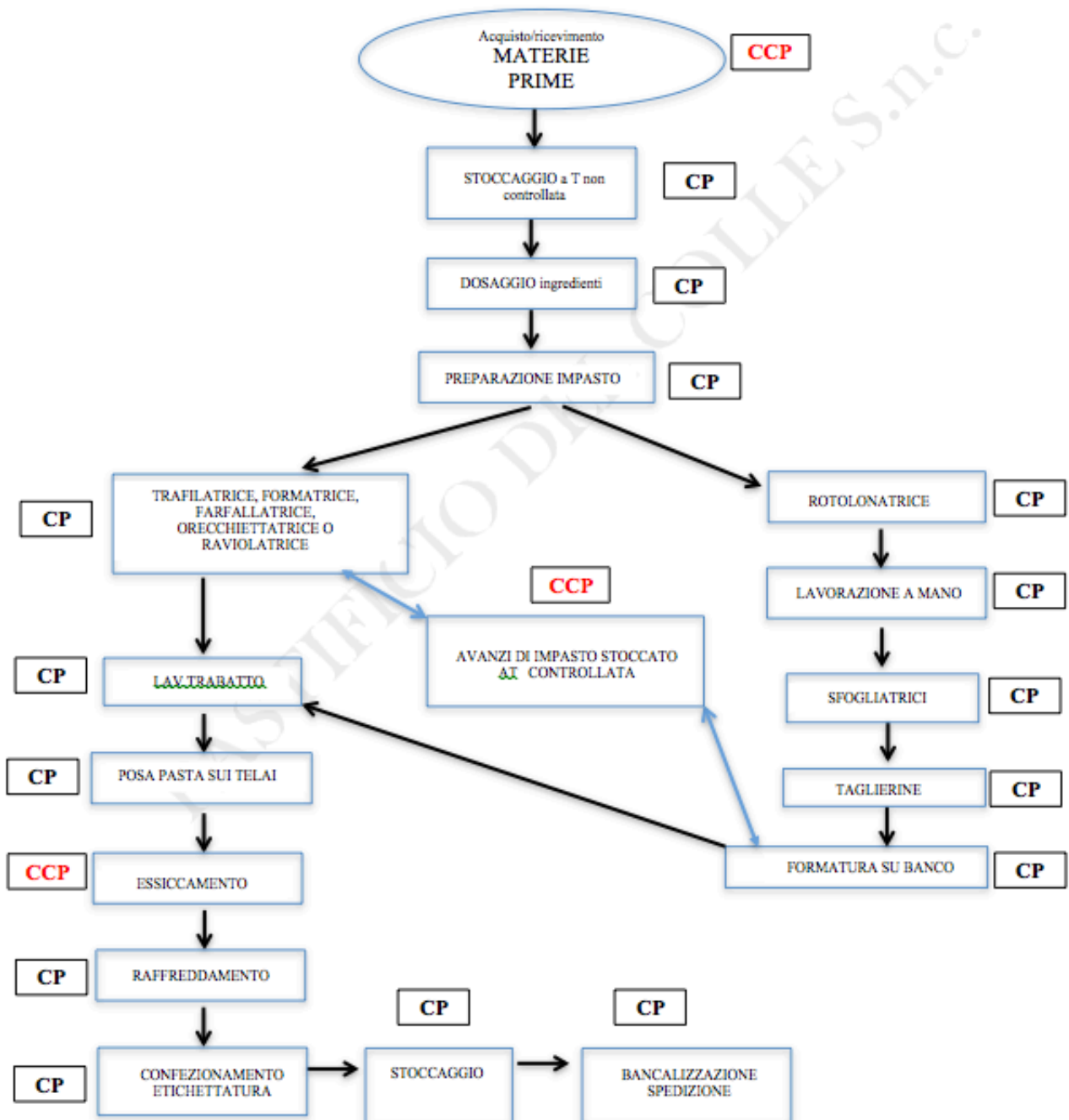
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	per 100 g.	Per porzione
Valore energetico	354 Kcal 1478 Kj	198 Kcal Kj
Proteine	11,7 g.	6,6 g.
Carboidrati	73,8 g.	41,3 g.
Fibre	2,1 g.	1,2 g.
Zuccheri	0,0 g.	0,0 g.
Colesterolo	0,0 mg.	0,0 mg.
Grassi	12 g.	7 g.
• Grassi saturi	0,3 g.	0,2 g.
• Grassitrans saturi	0,0 g.	0,0 g.
Acidi grassi saturi	0,0 g.	0,0 g.
Sale	0,1g.	0,06 g.
Vitamina A	0,0 %	0,0 %
Vitamina C	0,0 %	0,0 %
Ferro	1,2 %	0,7 %
Calcio	32 %	18 %

### Durabilità del prodotto

Shelf life minima alla consegna (settimane)	<b>104 settimane</b>
Shelf life totale (settimane)	<b>104 settimane</b>
Shelf life prodotto una volta aperta la confezione (settimane)	<b>104 settimane (se richiusa bene)</b>

### Condizioni di stoccaggio

Temperature di stoccaggio prima dell'apertura della confezione	<b>Luogo fresco e asciutto max 18°C</b>	
Temperatura di stoccaggio dopo l'apertura della confezione	<b>Luogo fresco e asciutto max 18°C</b>	
Prodotto surgelato	Si	No x



	DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO				Redatto con la consulenza di Qualità & Sicurezza della Dr.ssa Nunzia Pagliara  Pagina 29 di 65
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	Data: 13/03/2015	N° 01	13.03.2015	01	

Fase	Luogo	Classificazione del pericolo	Pericolo potenziale	Metodo di controllo	Tipo di controllo/registrazione	Azioni preventive	Azioni correttive	(P) X(G)	Rischio	Punto critico di controllo	Limite critico
Dosaggio	Produzione	Fisico	Contaminazione da corpi estranei per scarsa igiene degli operai	Visivo	Visivo	Formazione e sensibilizzazione dipendenti	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	
Preparazione impasto e miscelazione	Produzione	Biologico	Contaminazione microbica	Visivo, esecuzione tamponi	Visivo, verifica analisi tamponi	Rispetto del piano di pulizia e sanificazione, Formazione e sensibilizzazione dipendenti	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	
Preparazione impasto e miscelazione	Produzione	Fisico	Contaminazione da corpi estranei per scarsa igiene degli operai	Visivo	Documentale e ispezione visiva	Formazione e sensibilizzazione dipendenti, manutenzione ordinaria macchinari	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	
Preparazione impasto e miscelazione	Produzione	Chimico	Contaminazione da sostanze chimiche	Visivo, esecuzione tamponi	Visivo, verifica analisi tamponi	Rispetto del piano di pulizia e sanificazione, Formazione e sensibilizzazione dipendenti	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	

	DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO				Redatto con la consulenza di Qualità & Sicurezza della Dr.ssa Nunzia Pagliara  Pagina 28 di 65
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	Data: 13/03/2015	N° 01	13.03.2015	01	

10.3 PIANO DELL'AUTOCONTROLLO RIEPILOGATIVO

Fase	Luogo	Classificazione del pericolo	Pericolo potenziale	Metodo di controllo	Tipo di controllo/registrazione	Azioni preventive	Azioni correttive	(P) X(G)	Rischio	Punto critico di controllo	Limite critico
Ricev. Materie Prime	Mag. MP	Fisico	Confezioni non integre, presenza di materiale estraneo, pulizia dei mezzi di trasporto del fornitore	Visivo/stato delle confezioni	Documento di trasporto. /Conformità etichettatura al RE 1169 art. 21 d.l. II- D.d.t.	Qualifica del fornitore, informare gli operatori sulle caratteristiche di conformità delle MP, idoneità confezioni, qualifica del fornitore	Rifiuto del prodotto, contestazione dell'conf. Eliminazione delle conf. Danneggiate o scadute, apertura NC	3x1	Non significativo	CP	
Ricev. MP	Mag.	Biologico	Contaminazione microbica, il prodotto risulta contaminato e conseguente proliferazione batterica	Visivo e documentale / schede prodotto/ rispetto dei parametri microbiologici delle materie prime	schede tecniche/ d.d.t., analisi di laboratorio	informare gli operatori sulle caratteristiche di conformità delle MP, /conformità alle schede di prodotto	Rifiuto del prodotto e contestazione; eliminazione delle conf. Resa al fornitore	3x2	Alto	CCP	Muffe e lieviti tra 850 e 950 ufc/g; CBT compresa tra 10 <sup>6</sup> e 10 <sup>7</sup> ufc/g
Stoccaggio	Magazzino	Biologico	Danneggiamento confezioni, mancato controllo degli infestanti, o scadenza dei prodotti a magazzino	Registrazione delle attività di Pulizia e Derattizzazione	Documentale e ispezione visiva	Rispetto del piano di pulizia e sanificazione Contratto con fornitore qualificato per derattizzazione.	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	
Stoccaggio	Magazzino	Fisico	Contaminazione da corpi estranei per scarsa pulizia dei luoghi e attrezzature	Registrazione delle attività di Pulizia	Documentale e ispezione visiva	Rispetto del piano di pulizia e sanificazione	Eliminazione del prodotto. Registrazione delle NC, sensibilizzazione del personale	3 X1	Non significativo	CP	

	DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO				Redatto con la consulenza di Qualità & Sicurezza della Dr.ssa Nunzia Pagliara
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	Data: 13/03/2015	N° 01	13.03.2015	01	

Fase	Luogo	Classificazione del pericolo	Pericolo potenziale	Metodo di controllo	Tipo di controllo/registrazione	Azioni preventive	Azioni correttive	(P) X(G)	Rischio	Punto critico di controllo	Limite critico
Stoccaggio impasto a T controllata	Frigoriferi	Fisico	Contaminazione da corpi estranei per scarsa pulizia	Ispezione visiva e rispetto periodicità pulizia delle attrezzature	Visivo	Pulizia delle attrezzature	Eliminazione impasto	3x2	Significativo	CCP	Mancanza registrazione pulizia ordinaria
		Biologico	Temperatura > 8°C, proliferazione microbica	Verifica temperatura < 8°C	Scheda temperatura, igiene e pulizia strumentale	Registrazione temperatura, taratura e controllo sistemi di refrigerazione	Eliminazione del prodotto	3x2	Significativo	CCP	Temperatura > 9°C
Posa pasta sui telai	Telai	Fisico	Corpi estranei – schegge di legno, capelli	Verifica telaio, ispezione visiva continua	Registrazione NC	Mantenimento telai, igiene della persona	Scarto del telaio, eliminazione corpo estraneo	3x1	Non significativo	CP	
Essiccamento	Produzione	Biologico	Proliferazione di muffe per un valore di umidità troppo alto > di 12,5%	Verifica igrometro e termometro	Ispezione con registrazione del livello di umidità finale e temperatura di processo 28-32°C per 18-22 ore Umidità all'interno dell'essiccatoio 44,5%	Adeguate manutenzione e taratura degli strumenti per il controllo delle temperature e dell'umidità	Ripristino condizioni standard delle attrezzature, controllo microbiologico del prodotto, prima della spedizione. Apertura NC.	3x2	Significativo	CCP	Il processo di produzione deve mantenersi entro i +/- 3°C del controllo, con un valore dell'umidità che non deve superare il 12,5% dell'umidità.
Raffreddamento	Produzione	Biologico	Proliferazione microbica	Verifica igrometro e termometro	Ispezione con registrazione del livello di umidità finale e temperature di processo 20-22°C per 2 ore	Adeguate manutenzione e taratura degli strumenti per il controllo delle temperature e dell'umidità	Sistemi di raffreddamento, controllo microbiologico del prodotto, prima della spedizione. Apertura NC.	3x1	Non significativo	CP	

	DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO				Redatto con la consulenza di Qualità & Sicurezza della Dr.ssa Nunzia Pagliara
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	Data: 13/03/2015	N° 01	13.03.2015	01	

Fase	Luogo	Classificazione del pericolo	Pericolo potenziale	Metodo di controllo	Tipo di controllo/registrazione	Azioni preventive	Azioni correttive	(P) X(G)	Rischio	Punto critico di controllo	Limite critico
Confezionamento	Area confezionamento	Fisico	Corpi estranei – schegge di legno, capelli, parti metalliche dell'attrezzatura o plastiche dei materiali di confezionamento	Verifica di ogni busta, ispezione visiva continua	Registrazione NC	Mantenimento macchinari, pulizia dei macchinari e igiene della persona	scarto dell'imballo non idoneo, ripristino dell'imbutatrice,	3x1	Non significativo	CP	
Trasporto e consegna	Mezzi di trasporto qualificati	Biologico	Proliferazione microbica	Qualifica del fornitore	Registrazione NC	Sensibilizzazione al fornitore della pulizia del mezzo, rispetto delle condizioni igienico-sanitarie dei mezzi	ELIMINAZIONE del fornitore dall'elenco Ecn. Qualificati	3x1	Non significativo	CP	

(\*) al momento l'umidità è un dato che viene definito con rilievi eseguiti all'interno dell'essiccatoio. L'esperienza di 12 anni di produzione della pasta ha fatto validare la correlazione fra l'umidità esterna (44,5%) e il 12,5% (umidità del prodotto finito).

**Dichiarazioni da parte del fornitore/ Supplier Declaration**

La Ditta **Pastificio del Colle di Nettis Vito & C. s.n.c.** dichiara:  
The Company **Pastificio del Colle di Nettis Vito & C. s.n.c.** declared:

- di aver ottemperato alla redazione del Piano di autocontrollo specifico per l'Azienda in base alla normativa vigente del settore alimentare (Reg. CEE/UE 852/2004) seguendo i principi dell'HACCP (art. 5 del Reg. CEE/UE 852/2004);
- have a manual, specific to the company, for HACCP control in accordance with the legislation in force in the food sector (Reg. EEC / EU 852/2004) following the HACCP principles (Article 5 of Regulation EEC / EU 852 / 2004);
- di applicare le procedure di rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. CEE/UE 178/2002;
- To implement procedures for traceability of food products in accordance with Regulation EEC / EU 178/2002;
- di aver pianificato la formazione del personale ai sensi della normativa vigente;
- To have planned the training of personnel in accordance with the law;
- di applicare le procedure di rintracciabilità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CEE/UE 1935/2005.
- To implement procedures to ensure traceability of materials intended to come into contact with food under Regulation EEC / EU 1935/2005.
- Che tutti I prodotti a voi forniti non contengono materie prime geneticamente modificate
- That all products supplied to you do not contain genetically modified ingredients

Data 14/12/2015

Firma 

<b>Compilato da/ Completed by:</b>	<b>Viviana Buttiglione</b>
<b>Qualifica/ Position:</b>	<b>Export Manager</b>
<b>Data/ Date:</b>	<b>14/12/2015</b>
<b>Firma:</b>	