



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO CRÈME 12x250 ML – CRÈME BALSAMIQUE 12x250 ML– 12/1/2015

Nome Prodotto:	Crema di Balsamico - Marchio Interfrost
Product Name:	Balsamic Cream - Interfrost Label
Descrizione Prodotto:	Crema agrodolce di Balsamico a base di Aceto Balsamico di Modena IGP Sweet and sour Balsamic Cream made with Aceto Balsamico di Modena IGP
Paese di Commercializzazione:	(Regno Unito, Olanda, Italia e Paesi con lingua accettata)
Trading Languages:	(United Kingdom , Nederland, Italy and countries with accepted language)
Durata Prodotto:	Reale - Technical: Limitata - Limitate
Shelf Life:	Legale - Legal: Data di Produzione + 3 anni - Production Date + 3 years
Conservazione:	Bott. Chiusa: Temp. Ambiente Bott. Aperta: Temp. ambiente Si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e o allo stivamento in celle frigorifere.
Storage:	Closed bottle: Room temperature Open bottle: Room temperature We suggest not to submit the product to a strong temperature range, to long exposure to the sun rays or storage in cold rooms.
Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena IGP 78% (aceto di vino(vino, acqua, solfiti) , mosto concentrato, colorante: E150d), mosto concentrato, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, maltodestrina, destrosio, caramello: E150d, addensante: gomma di xantano.
Ingredients:	Aceto Balsamico di Modena IGP 78% (wine vinegar(wine, water, sulphites), concentrated grape must, dye: E150d), concentrated must, glucose syrup, modified maize starch, maltodextrin, dextrose, dye: E150d, thickening agent: xanthan gum.
Allergeni - Allergens:	Contiene solfiti - Contains sulphites
Legislazione:	Prodotto conforme alle vigenti normative: DM 21.03.1973 n. 511 e successive modifiche; DECRETO 17.12.1999, n.538; DECRETO 1.12.2000, n.411; DM 27.03.1986; Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche; Legge n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE n.178/2002 del 28.01.2002. Reg. CE 852/2004.
Legislation:	Produced according to the rules DM 21.03.1973 n. 511 and further modifications; D.M. 17.12.1999, n.538; D.M. 1.12.2000, n.411; DM 27.03.1986; Law 6 June 1986 n. 258 and further modifications ; Law n. 82 del 20.02.2006; Reg. CE n.178/2002 del 28.01.2002.

COMPOSIZIONE ARTICOLO:

Unità di Vendita:	1 Flacone 250 ml	P.N. 300 g.	P.L. 317,6 g.
Quantità per collo:	12 Flaconi 250 ml	P.N. 3,6 kg.	P.L. 3,82 kg.
Quantità per pallet:	1728 Flaconi 250 ml	P.N. 518,40 Kg	P.L. 549 Kg.
Pallettizzazione:	6 Piani X	24 Colli cad.	= 144 colli



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO CRÈME 12x250 ML – CRÈME BALSAMIQUE 12x250 ML – 12/1/2015

Pallet: 80 x 120 - Tipo: EPAL (riconosciuto e autorizzato nel paese d'esportazione)
Materiale conforme alla disposizione di cui al D.L. 25 gennaio 1992 n. 108

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

Lotto di produzione = data di scadenza = GG.MM.AAAA (data di produzione più 3 anni).
Es: 05.04.2012

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICHE, FISICHE PRODOTTO:

Aspetto: bruno caratteristico
Consistenza: cremosa
Colore: nero
Odore: tipico aromatico agrodolce
Sapore: tipico aromatico, agrodolce, fruttato, corposo, persistente.

PARAMETRI CHIMICI MEDI:

Proprietà	Metodo	Unità	Target	Toll. +/-
Densità (20°C)	Met. Uff. M.A.F.	Kg/l	1,20	+/- 1%
PH	Met. Uff. Potenzimetrica	log[H ⁺]	3	+/- 15%
Anidride Solforosa (SO ₂)	Met. Uff. M.A.F.	mg/l	40	< 100 mg/l

Commento sui parametri: I parametri espressi in tabella possono avere alcune variazioni pur identificando il medesimo prodotto. Questo deriva dalle caratteristiche delle materie prime che sono soggette alle annate di produzione e a molti fattori ambientali

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Proprietà	Metodo	Target	Tolleranza
Carica microbica totale	Coltura su terreno	30 UFC/g	< 100 UFC/g



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO CRÈME 12x250 ML – CRÈME BALSAMIQUE 12x250 ML– 12/1/2015

CONTROLLI - ANALYSIS AND CONTROLS:

<p><u>Materie prime :</u> <u>Aceto Balsamico di Modena IGP:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi eseguita sul prodotto finito. <p><u>Ingredienti solidi : sciroppo di glucosio, maltodestrina, destrosio monoidrato, amido ed addensante E415:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Controllo visivo sull'assenza di sostanze solide grumose e/o corpi estranei.	<p><u>Raw Material</u> <u>Balsamic vinegar of Modena:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-The essential parameters are checked before being processed. <p><u>Solid Ingredients : glucose syrop, maltodextrine, dextrose, modified maize starch,xanthan gum.</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Control of absence of solid impurity
<p><u>Analisi interne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- In ogni produzione, sulla massa totale vengono controllati i parametri identificatori del prodotto. Viene ripetuta l'analisi dell'acidità sul primo flacone imbottigliato.	<p><u>Internal Controls:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- In each production stage, the main parameters are checked on the whole bulk. The acidity is analysed again on the first bottle filled.
<p><u>Analisi esterne:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Controllo eseguito per 3 produzioni nell'anno, con campionatura casuale dei flaconi e compilazione certificato eseguito da laboratorio esterno.- Controllo eseguito da laboratorio autorizzato esterno, quando reso necessario, per verifiche e conoscenze qualitative.	<p><u>External Controls:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Checking and analyses carried out by an external laboratory on random samples withdrawn during 3 production stages / year.- If necessary, some other analyses are made for further knowledge of the product.
<p><u>Controlli Materiali di imballo:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Controlli visivi di conformità oggettiva al momento dello scarico e dell'utilizzo in base ai requisiti determinati a priori da parte del cliente, della direzione, della produzione e del fornitore.- Analisi esterne in caso di incongruità nei primi controlli.	<p><u>Packing materials:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Visual checking of the packaging material, while unloaded and utilized, to verify the compliance with the requirements of the customer, of the manager, of the production department and finally of the supplier, as well.- An external checking is made in case of incongruity during the first inspection.
<p><u>Controllo imbottigliato:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Controllo che il prodotto finito sia conforme ai requisiti: Viene eseguito in momenti diversi durante la lavorazione, e per tutto il periodo dagli operatori che svolgono le funzioni dell'imbottigliamento.	<p><u>Bottling stage:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- The end product has to meet all the quality and packing requirements so this checking is carried out during the production in different place by the operators who works on the bottling line.



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO CRÈME 12x250 ML – CRÈME BALSAMIQUE 12x250 ML– 12/1/2015

Si dichiara che la Ns. Azienda applica un piano di autocontrollo (riferimento metodologia HACCP) in conformità al Reg. CE 852/2004.

Dichiara inoltre di non utilizzare materie modificate geneticamente sia come materie prime che come ausiliari di lavorazione.

We do declare that our company applies an auto-checking sanitary plan (ref. HACCP method) in compliance with the Reg. CE 852/2004.

We also declare that we DO NOT use genetically modified raw materials nor genetically modified ingredients.

CALCOLO PESI CONAI:

<u>VETRO-GLASS</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>PLASTICA-PLASTIC</u>	29 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>CARTA- PAPER</u>	16 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>LEGNO- WOOD</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>FERRO-IRON</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale
<u>ALLUMINIO-ALUMINIUM</u>	0 grammi/unità di vendita Grams per unit of sale



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

info@interfrost.be | www.interfrost.be



BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE

BALSAMICO CRÈME 12x250 ML – CRÈME BALSAMIQUE 12x250 ML– 12/1/2015

PACKAGING

Tappo: Cap:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- H.42 mm X Ø 27mm - P.E. beccuccio - Transparent - 3 g	- H.42 mm X Ø 27mm - PE - Trasparente - 3 g
Bottiglia: Bottle:	Tipo - Type: Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight:	- Ogiva 250 ml - H.180 mm x Ø 45 mm - PE - Neutral few transparent - 25 g	- Ogiva 250 ml - H.180 mm x Ø 45 mm - PE - Neutro trasparente - 25 g
Etichetta: Label:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Colore - color: Peso - weight: Stampa - Print:	- L. 45 mm x H. 90 mm - Auto-adhesive paper - 4 Quadricromia - 1,0 g - Positive / Negative	- L. 45 mm x H. 90 mm - Carta auto adesiva - 4 Quadricromia - 1,0 g - Positiva / Negativa
Fardello: Master:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Peso - weight:	- H 227 mm; lung 195 mm; L 147 mm - Cardboard - 170 g	H 227 mm; lung 195 mm; L 147 mm - Cartone - 170 g
Interfalda: Interlayer:	Dimensioni - dimensions: Materiale - material: Qualità - Type: Quantità - Quantity: Peso - weight:	- 115 cm x 70 cm - Paper - FFF222B - 7 per Pallet - 280 g	- 115 cm x 70 cm - Carta - FFF222B - 7 per Pallet - 280 g