



SCHEMA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1.0 DATI GENERALI - GENERAL DATA

1.1 Denominazione del prodotto - Denomination of the product	GRANITA DI MENTA GOURMET (MONOPORZIONE)
Codice Articolo - Item code (BC/Sage)	8056138620445
Produttore e Stabilimento di Produzione - Producer and Production Site	1AG S.r.l. - via Molini della Barca 71 - I-10093 Collegno (TO) - ITALIA/ITALY
1.2 Descrizione del prodotto - Description of product	Prodotto ottenuto dalla miscelazione di pasta di menta bianca (<i>Mentha spp.</i>), zucchero, acqua, con aggiunta di lecitina di girasole e colorante.
1.3 Descrizione del processo - Description of process	Gli ingredienti vengono immessi in tini di maturazione refrigerati ed insieme frullati per assicurare l'omogeneità della miscela. Quest'ultima viene aspirata dalle apposite pompe del mantecatore e nel freezer continuo che le trasforma in granita, la quale andrà a confluire nei bicchieri attraverso una riempitrice rotativa. I bicchieri contenenti la granita dopo l'etichettatura vengono abbattuti e successivamente imballati nelle apposite scatole.
Dati di sicurezza del prodotto - Health and safety data of product	Prodotto neutro
1.4 Ingredienti - Ingredients	Acqua, zucchero, pasta di menta bianca (sciroppo di glucosio, acqua, olio essenziale di menta, amido di tapioca, stabilizzante: E407 carragenina; aromi), emulsionante E332 lecitina di girasole, miscela di estratti naturali e coloranti (estratto di cartamo e colorante E133 Blu Brillante)
1.5 Origine - Origin	Agricoltura UE (Italia) - EU Agriculture (Italy)
1.6 Condizioni di conservazione - storage conditions	Conservare a temperatura negativa a -18°C - Store @ -18°C
1.7 Durata del prodotto - product durability	24 mesi dalla data di produzione - 24 months from the production date

2.0 REQUISITI - REQUIREMENTS

2.1 Organolettici - Organoleptic	Il prodotto deve avere un buon sapore e odore caratteristici, colore verde tenue con consistenza omogenea e caratteristica del prodotto. Esente da frammenti vegetali.			
2.2 Chimico/Fisico - Chemical/Physical	U.M.			
pH range	unità - unit	6,5 circa		
Residui di fitofarmaci - Pesticideresidues	mg/kg	In accordo Reg CE CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni. According Reg EC 2005/396 and further upgrades.		
Metalli pesanti (Pb; Cd; Sn) Heavy Metals (Pb; Cd; Sn)	mg/kg	In accordo al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni (Reg. UE 2021/1317; Reg UE 2021/1323) According Reg. EC 1881/2006 and further upgrades (Reg. EU 2021/1317; Reg. EU 2021/1323)		
2.3 Standard - Standard Quality				
Corpi estranei di origine vegetale (parti di pianta) Extraneousvegetablematter (part of plant)	n°	Assenti - Free from		
Corpi estranei - Foreign matter	n°	Assenti - Free from		
2.4 Valori nutrizionali - Nutritionalvalues	Valori per 100g di prodotto (valori ottenuti per calcolo) Values per 100g of whole product (by calculation)			
Energia - Energy	kJ / kcal	80 / 340	Tolleranza (da/a)-tolerance (from/to)	
Grassi - Fat	g	0	0	1,5
di cui saturi - of whichsaturates	g	0	0	0,8
Carboidrati - Carbohydrates	g	20	16	24
di cui zuccheri - of whichsugars	g	20	16	24
Proteine - Protein	g	0	0	2,0



SCHEMA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

Sale - Salt	g	0,03	0	0,41
3.0 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES				
<p>Il prodotto non contiene sostanze allergeniche per le quali è richiesta l'indicazione in etichettatura, come definito nel Regolamento UE n. 1169/2011, in particolare per quanto concerne la etichettatura e le informazioni ai consumatori (elenco degli allergeni alimentari). Nel sito produttivo sono presenti allergeni secondo la lista di seguito riportata.</p> <p>The product does not contain substances having allergenic properties for which labeling is required, as defined in EU Regulation No. 1169/2011 on Labelling Provision of Food information to Consumers including indication of the ingredients present in foodstuffs (list of food allergens). In production site are present the allergens listed below.</p> <ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine - Cerealscontaining gluten• Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products thereof• Latte e prodotti a base di latte - Milk and products thereof• Frutta a guscio - Nuts				
4.0 OGM - GMO				
<p>In accordo al Reg CE 848/2018 si dichiara che ogni ingrediente di cui è composto il prodotto non contiene OGM (1), non consiste di OGM; non è prodotto da OGM; non è trasformato sulla stessa linea o con le stesse attrezzature o nello stesso sito dove è prodotto OGM. Si Dichiara altresì che nessun OGM o materiale OGM è presente nello stabilimento di produzione.</p> <p>(1) Organismi Geneticamente Modificati come definito dalla direttiva 2001/18/EC (articolo 2.2). Il prodotto non ricade negli obblighi di tracciabilità e di etichettatura così come definiti negli articoli 4 e 5 del Regolamento CE 1830/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche e integrazioni.</p> <p>According Reg. EC 2018/848 we can declare that any ingredients involved in this product not contain GMO(1) ; not consist of GMO; not produced from GMO or on the same production line as GMO; not produced with the same equipment as GMO or in the same factory as GMO. We also declare that no GMO are presents in the production site.</p> <p>(1) Genetically Modified Organisms as defined by article 4 and 5 2001/18/EC and article 13 of regulation 1829/2003/EC and their amending legislation.</p>				
MATRICE REVISIONI - REVISION MATRIX				
	rev.	0		
	Data - date	7 aprile 2023		