

SCHEDA TECNICA

GOMMALACCA Decerata TINTURA 66,7% vol. E 904

Informazioni generali – Tracciabilità

Prodotto:	GOMMALACCA Dicerata TINTURA 66,7% vol. E 904
Codice:	P075D0014xx (<i>in base alla capacità dell'imballo primario</i>)
N. C. (1):	n. d.
Lotto:	come indicato in etichetta e nel documento di trasporto.
T. M. C. (2):	36 mesi dalla data di produzione.
Destinazione:	miscela di additivi e solventi ad uso alimentari da aggiungere solo per quei prodotti alimentari per i quali ne è consentito l'impiego (Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche). Ad esclusivo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio. Prodotto non consumabile tal quale.

Informazioni tecnico-legislative

Etichettatura (3):	in etichetta indicare “ gommalacca (o E 904) ”.
Sostanze/prodotti che provocano allergie (4):	no
OGM (5):	no – nessuna dichiarazione richiesta.
Certificazione Kosher:	no
Certificazione Halal:	no
Dosaggio massimo:	in base alla categoria di alimenti d'impiego, si veda il Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche.
Dosaggi consigliati:	S. B. T. I.
Istruzioni per l'uso:	la tintura di gommalacca decerata viene impiegata come agente di rivestimento di prodotti dolciari quali: confetti, caramelle senza incarto, cioccolato, prodotti dolciari di zucchero e mandorle non da forno. Può essere utilizzata a spruzzo e con pennello.

Caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido limpido
Colore:	brunito
Odore:	caratteristico
Densità (a 20 °C):	0,91 ± 0,05 g/mL
Grado alcolico (a 20 °C):	66,7 ± 0,03% vol.

Altre informazioni

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Imballi (6):	bottiglie in vetro o contenitori in plastica idonei all'uso alimentare. Capacità disponibili xx: 06 (= 250mL); 08 (= 500mL); 11 (= 1L); 25 (= 5L); 31 (= 20L).
Sede di produzione o confezionamento (7):	Prodotto e confezionato in Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI).

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 30 luglio 1999

pag. 1 di 4

Data di revisione: 28 marzo 2018

vrs 3.0



Controllo Qualità: il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

NOTE

1. Ai sensi del Regolamento Esecuzione (UE) n. 1001/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013, che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
2. Termine Minimo di Conservazione – ai sensi del Regolamento UE n. 1169, art. 24, Allegato X.
3. Da utilizzare come guida per l'adempimento degli obblighi previsti dal Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera a) e dal Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par. 1, lettera b) e loro successive modifiche. L'eventuale indicazione della "categoria funzionale" (Regolamento CE n. 1333/2008, art. 9, Allegato I e Regolamento UE n. 1169/2011, art. 18, Allegato VII, parte C) dell'additivo alimentare deve essere assegnata in modo responsabile dall'utilizzatore.
4. Ai sensi del Regolamento CE n. 1333/2008, art. 22, par. 1, lettera j) e del Regolamento UE n. 1169/2011, art. 9, par 1, lettera c) e loro successive modifiche. Vengono attuate misure preventive per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.
5. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.
6. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari.
7. Ai sensi del D. Lgs. n. 145 del 15 settembre 2017 che disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

**Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e
deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.**

Data di emissione: 30 luglio 1999

pag. 2 di 4

Data di revisione: 28 marzo 2018

vrs 3.0

TABELLA “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

GOMMALACCA Dicerata Tintura 66,7% vol. E904

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto*		Ingredienti
	SI	NO	SI	NO**	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (1).		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.	X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce (2).		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X			X	
Soia e prodotti a base di soia (3).	X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (4).	X			X	
Frutta a guscio e prodotti derivati (5).	X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:

- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:

- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 30 luglio 1999

Data di revisione: 28 marzo 2018

pag. 3 di 4

vrs 3.0

- (4) tranne:
- a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattitolo;
- (5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciola (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
- a. frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola..
- * ricavato dalla formulazione del prodotto, sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori. Per gli "Allergeni Alimentari", attualmente non esistono metodi analitici chimico-biologici riconosciuti dalla suddetta direttiva (decreto).
- ** vengono attuate "misure preventive" per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in azienda

LISTA Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze	Tipo di Ingredienti	Tipo di presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	nessuno	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	nessuno	assente
Uova e prodotti a base di uova.	uova di gallina, tuorlo d'uovo di gallina, albumi d'uovo di gallina.	Tutto l'anno.
Pesce e prodotti a base di pesce.	nessuno	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	granella di croccante con arachidi.	Tutto l'anno.
Soia e prodotti a base di soia.	lecitina di soia.	Tutto l'anno.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	latte intero scremato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, proteine del latte.	Tutto l'anno.
Frutta a guscio e prodotti derivati.	pasta di nocciola, pasta di pistacchio, pasta di mandorle, noci frutto e pasta, olio essenziale mandorla amara.	Tutto l'anno.
Sedano e prodotti a base di sedano.	olio essenziale sedano.	Tutto l'anno.
Senape e prodotti a base di senape.	nessuno	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	semi di sesamo, sesamo.	Tutto l'anno.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	caramello solfito-caustico (E 150b), caramello solfito-ammoniacale (E 150d), vino marsala, amido di mais.	Tutto l'anno.
Lupini e prodotti a base di lupini.	nessuno	assente
Molluschi e prodotti a base molluschi.	nessuno	assente

Il presente documento annulla e sostituisce le precedenti versioni emesse e deve essere fornito all'utilizzatore finale, a corredo del prodotto, da parte della ditta fornitrice.

Data di emissione: 30 luglio 1999

Data di revisione: 28 marzo 2018

pag. 4 di 4

vrs 3.0