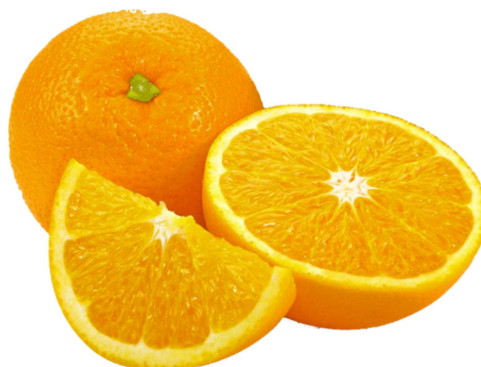


DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Arance



ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Non obbligatoria ai sensi del Reg. (UE) N.1169/2011 e s.m.i. – articolo 19, comma 1, lettere a)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Non obbligatoria ai sensi del Reg. (UE) N.1169/2011 e s.m.i. – articolo 16, comma 3 – allegato V

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

Non obbligatoria ai sensi del Reg. (UE) N.1169/2011 e s.m.i. – articolo 24, comma 2 – allegato X comma 1 lettera d)

DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO

											
gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.

DISPOSIZIONE RELATIVE ALLA QUALITÀ

Vedi Norme di commercializzazione – Reg. (UE) N. 543/2011 e s.m.i. – Allegato I (rif Reg. (UE) 2021/1890)

DISPOSIZIONE RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Vedi Norme di commercializzazione - Reg. (UE) N. 543/2011 e s.m.i. – Allegato I (rif Reg. (UE) 2021/1890)

UNITÀ DI VENDITA

Vassoi, rinfusa

Imballaggi idonei al contatto con alimenti (Reg. 1935/04 e s.m.i. per disposizioni generali) e normative specifiche in base alle classi di materiali

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Rif. Regolamento (CE) N. 178/2002 e s.m.i, art. 18

Il prodotto è rintracciabile grazie al lotto riportato sull'etichetta presente sulla confezione finale.

Il **codice lotto** è costituito da 8 caratteri, di seguito descritti:

- ◆ 1° carattere: lettera identificativa del Lotto
- ◆ 2° carattere: ultima cifra indicante l'anno in corso
- ◆ 3° - 4° - 5° carattere: numero progressivo calendariale indicante il giorno di confezionamento
- ◆ 6° carattere: numero indicante il turno in cui il prodotto è stato confezionato
- ◆ 7° - 8° carattere: lettere identificative linea di confezionamento



SCHEDA TECNICA

Codice :
STF/Arance
Data : 08/11/2021
Pagina : 2/2

METODI DI COLTIVAZIONE – APPLICAZIONE SISTEMA HACCP

Produzione Integrata volontaria (rif. Disciplinare Interno) **o**

Produzione Biologica (rif. Reg. (Ce) 834/2007 e s.m.i. - Reg. (UE) 2018/848 e s.m.i.)

Sistema HACCP applicato secondo le normative vigenti (rif. Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.)

RESIDUI DA PRODOTTI FITOSANITARI E ALTRI CONTAMINANTI

Prodotto conforme alle normative UE/IT in vigore, riguardanti la quantità massima di residui da prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti alimentari, inclusi metalli pesanti (rif. Reg (CE) 396/2005 e s.m.i. - Reg (CE) 1881/2006 e s.m.i.)

Controlli analitici per la ricerca di contaminanti, eseguiti in base ad una programmazione annuale rappresentativa. Le analisi sono commissionate a laboratori accreditati ISO/IEC 17025 versione in uso.

MODIFICAZIONI GENETICHE

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati (rif. Reg (CE) 1829/2003 e s.m.i. - Reg (CE) 1830/2003 e s.m.i.)

ALLERGENI

	Presente come ingrediente + = presente	Presente nello stesso sito produttivo + = presente	Possibile contaminazione crociata + = presente
Presenza di cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	-	-
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-	-
Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	-	-
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	-	-
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	-
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	-	-
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-	-
Presenza di frutta a guscio e prodotti derivati	-	-	-
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+	-
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	-
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	-
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-	-
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	-
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	-	-

Redazione Responsabile Assicurazione Qualità	Verifica Direttore Operativo	Approvazione Presidente

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso la Direzione Operativa.



CESENA 12/12/2024

Spett.le **CAMST Group**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Mastini Realdo in qualità di Presidente della OROGEL FRESCO Soc. Coop. Agricola con sede in Pievesestina di Cesena (FC), Via Dismano 2785,

DICHIARA

- sotto la propria responsabilità di applicare un sistema di autocontrollo aziendale (metodologia HACCP) in conformità al Regolamento (CE) n° 852/2004 in merito alla tutela igienico e sanitaria degli alimenti assumendo la completa responsabilità ai fini commerciali e legali.
- di rispettare la normativa relativa ai residui dei prodotti fitosanitari.(Reg.396/2005 e s.m.i.)
- di rispettare gli adempimenti previsti per la tracciabilità dei prodotti alimentari (Reg. 178/02) attraverso dettagliata indicazione e documentazione di fornitura.
- Di utilizzare esclusivamente merce con paese d'origine Italia.
- di utilizzare imballaggi idonei al contatto con alimenti (Reg.CEE 1935/04 per disposizioni generali e DM 21/03/73 e s.m.i.) e normative specifiche in base alle classi di materiali.
- di operare in conformità a quanto stabilito dal Reg. UE 1169/2011 e di applicare una procedura interna di "Prevenzione Rischio Allergeni", al fine di contenere la possibilità di cross contamination nei confronti di tutti gli allergeni;
- che i prodotti a voi forniti sono conformi a quanto stabilito dai 1830/2003 del Parlamento Europeo e del consiglio del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE; 1829/2003 del Parlamento Europeo e del consiglio del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;

Il Presidente

Mastini Realdo