

Art. 110417901

ARABO

X1 50 CON

Caratteristiche Merceologiche

Produttore	PANIFICIO ESSEPI SRL
Denominazione Prodotto	ARABO X1 50 CON
Peso Netto	0,05
Codice EAN	
Denominazione di Vendita	Pane di tipo "0" con olio extravergine di oliva

Descrizione del prodotto	ARABO X1 50 CON
Modalità di utilizzo	Tenere il prodotto a temperatura ambiente
Ingredienti	Farina GRANO tenero tipo "0", Acqua, Olio extra vergine di oliva 5%, Sale, Lievito, Farina di GRANO maltato

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente)*	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)**
1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	SI
2 Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3 Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4 Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5 Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6 Soia e/o prodotti a base di soia	NO	SI
7 Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8 Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9 Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10 Senape e/o prodotti a base di senape	NO	SI
11 Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO
13 Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

IL PRODOTTO VIENE REALIZZATO CON MATERIE PRIME NO OGM

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Modalità di conservazione	TENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO T.M.C.
Termine Minimo di Cons.	2 GIORNI

Art. 110417901

ARABO

X1 50 CON

Caratteristiche Chimico-Fisiche e Microbiologiche

Carica Batterica a 30°	<10
Salmonella spp.	assente
Listeria Monocytogenes	assente
Escherichia Coli	<10
Stafilococchi aurei	<10
Bacillus Cereus	<10
Enterobatteri	<10
Lieviti e Muffe	<10

Valori nutrizionali

(Valori medi per 100 gr. di prodotto)

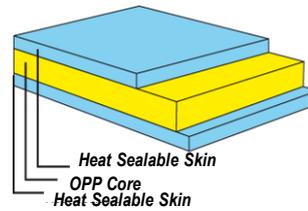
Energia kj/Kcal	1.328,00	314,00
Grassi	4,40	
acidi grassi saturi	0,60	
carboidrati comprensivi di fibra	59,10	
zuccheri	1,30	
Proteine	9,50	
Sale	1,03	

Caratteristiche confezione

Confezione di vendita	involucro in polipropilene per alimenti neutro
Involucro	sacco in HPE per uso alimentare
Peso Netto	0,05
Etichettatura	

Caratteristiche cassa

Descrizione cassa	cassa in plastica per uso alimentare
Codice cassa	CAS632F
Dimensioni della cassa (LxPxH) in mm	410x590x330
Codifiche stampate sulla cassa:	



Film Biorientato Coestruso

Descrizione del prodotto

Film in polipropilene biorientato coestruso, termosaldabile su entrambi i lati, per imballaggio alimentare.

Caratteristiche Principali

- Termosaldabile su entrambi i lati
- Elevate proprietà meccaniche
- Elevata trasparenza
- Elevato Hot Tack
- Eccellenti proprietà barriera all'umidità
- Additivo con antistatici e scivolanti
- Idoneo al contatto con alimenti
- La bassa temperatura minima di saldabilità consente una maggiore velocità di imballaggio sui bassi spessori
- Impiego come monofilm
- Utilizzo sia su confezionatrici orizzontali (HFFS) che verticali (VFFS)
- Utilizzo come sovra imballo (overwrapping)

BOPP

CARATTERISTICHE PROPERTIES	UNITA UNIT	VALORI VALUES								METODO METHOD
		15	20	25	30	35	40	48	50	
Spessore / Thickness	Micron	15	20	25	30	35	40	48	50	RFM3
Grammatura / Units Weight	g/m²	13,7	18,2	22,8	27,3	31,9	36,4	43,7	45,5	RFM3
Resa / Yield	M² / Kg	73,3	54,9	44,0	36,6	31,4	27,5	22,9	22	RFM3
Lunghezza Foglia Singola / Length Single wound	m	3000	2500	2000	1500	1500	1000	1000	1000	
Lunghezza Monopiegia / Length Centerfolded	m	1500	1250	1000	750	750	500	500	500	
Larghezza Foglia Singola / Width Single wound	mm	150 ÷ 2500								
Larghezza Monopiegia / Width Centerfolded	mm	150 ÷ 1000								
Diametro anima / Core diameter	mm/inch	76 / 3"								
Diametro Bobina / Roll diameter	mm	300 mx								
Carico di rottura MD / Tensile strength MD	n/mm²	170	170	170	170	160	160	150	150	ASTM D882-02
Carico di rottura TD / Tensile strength TD	n/mm²	280	280	280	280	270	250	250	250	ASTM D882-02
Allungamento MD / Elongation MD	%	210								ASTM D882-02
Allungamento TD / Elongation TD	%	80								ASTM D882-02
Modulo Elastico MD / Modulus of Elasticity MD	n/mm²	2000								DIN 53455
Modulo Elastico TD / Modulus of Elasticity TD	n/mm²	3800								DIN 53455
Haze	%	1,6	1,8	1,8	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	ASTM D1003
Gloss (45°)	%	85								ASTM D2457
Coef. Cinetico di frizione / Kinetic coeff. of friction	NT/NT	0,30								ASTM D1894
Retrazione libera a 130° - 60° c MD Free Shrink a 130° - 60° c MD	%	≤ 5,0								
Retrazione libera a 130° - 60° c TD Free Shrink a 130° - 60° c TD	%	≤ 2,0								
Intervallo di Saldabilità / Sealing Threshold	° C	105 ÷ 140								RFM8
Resistenza saldatura / Seal Strength	g/cm	≥ 200								130° C2.7 BAR - 0.5"

Altre Informazioni / Other Information



Kemilen® è un marchio registrato di Kemiplast s.r.l.

Condizioni di stoccaggio: Non sono richieste condizioni specifiche per lo stoccaggio dei film Kemilen®, si consiglia tuttavia di conservarli in luoghi asciutti e a una temperatura da 15° ÷ 30° C. max RH 45 ÷ 55%. Tutti i film Kemilen® dovrebbero poter raggiungere la temperatura della stanza operativa 24 ore prima dell'uso.

Contatto con il cibo

Kemilen® è conforme alle direttive UE.

Le presenti informazioni sono destinate ai nostri clienti. Esse si basano su dati che riteniamo esatti ed accurati e vengono fornite per facilitare scelte, ricerche e verifiche da parte del cliente. Resta sottinteso che ciò non implica alcun obbligo e/o responsabilità da parte nostra. Poiché, tuttavia, questi processi sfuggono al nostro controllo, non possiamo garantirne i risultati. Si prega di fare riferimento alle dichiarazioni, raccomandazioni e suggerimenti che accompagnano le nostre condizioni di vendita, ivi compresi quelli relativi alla limitazione della responsabilità ed ai reclami sulle nostre merci. Dichiarazioni, raccomandazioni o suggerimenti non possono essere usati per violare obbligazioni statutarie o diritti di terzi. I clienti dovranno verificare la compatibilità del film sulla base del suo utilizzo finale, perciò questo documento non rappresenterà una specifica del prodotto. Le caratteristiche sono riferite al film non forato, senza trattamento stampa o stampato. In questa scheda tecnica sono indicati i valori tipici della struttura del film e tale scheda non può essere considerata in alcun modo vincolante. La specifica tecnica con valore contrattuale potrà essere concordata solo a seguito di un numero minimo di produzioni sulla base delle esigenze dell'applicazione indicata. La versione in italiano è considerata il documento di riferimento per eventuali traduzioni, e non si assumono responsabilità derivate da errate traduzioni in altre lingue.

Kemilen® is registered trademark of Kemiplast s.r.l.

Storage Conditions: No special conditions are required for storage of Kemilen® films but it is recommended that dry conditions from 15° ÷ 30° C. max RH 45 ÷ 55%. All Kemilen® films should be allowed to reach operating room temperature for 24 hours before use.

Food contact

Kemilen® complies with the requirements of EEC directives.

All statements or recommendations are based on data and knowledge considered to be true and accurate at the time of printing but should be verified by the user. Since the conditions of use are beyond our control we do not warrant the completeness or suitability for any intended purpose of any statement or recommendation, or the results to be obtained. The film features are intended for unperforated film without print and printing treatment. Please read all statements or recommendations in conjunction with our conditions of sale including those limiting warranties and remedies which apply to all goods and services supplied by us. National or local legal requirements relating to health & safety at work and the protection of the environment shall be applicable in all cases.

This Data Sheet reports typical values of this film and should be not regarded as a binding document. A Technical Specification having contractual value can be agreed upon only after a minimum number of productions to be determined on the base of the requirements of the appointed application. The Italian version is considered the reference document for any translations, and no liability is derived from misleading translations in other languages.

Kempiplast s.r.l. dichiara che il film di **Bopp (Polipropilene biorientato)** denominato **Kemilen** ha una composizione conforme alle seguenti normative vigenti in ambito di imballaggi destinati al contatto diretto con gli alimenti:

1. COMUNITA' EUROPEA: Al Regolamento (CE) No. 1935/2004 e al Regolamento (UE) No. 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche (compreso Regolamento UE n°2020/1245). I monomeri, gli additivi e le altre sostanze di partenza sono inseriti nell'Allegato I del Regolamento (UE) No. 10/2011.

I test di migrazione condotti secondo il Regolamento (UE) N. 10/2011

Simulante A OM2 10 gg a 40 °C

Simulante B OM2 10 gg a 40 °C

Simulante D2 OM2 10 gg a 40 °C

Simulante E OM2 10 gg a 40 °C

confermano un valore di migrazione globale inferiore a 10 mg/dm².

Il limite di migrazione globale, unitamente alle alte restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con il Reg. 10/2011.

Il campione in base ai parametri sottoposti a controllo, è idoneo al contatto con alimenti acquosi e oleosi per cui è previsto l'utilizzo dei simulanti A, B, D2 e E. Le condizioni di contatto utilizzate rendono idoneo il prodotto nelle seguenti condizioni: Qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti. Qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento.

Nel film sopraindicato possono essere presenti sostanze soggette a limite di migrazione specifico. La migrazione specifica viene determinata in conformità al Regolamento (UE) No. 10/2011 per via teorica (assumendo che 1Kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di film) o, ove necessario, per via analitica.

Laddove richiesto dal cliente l'azienda Kemiplast s.r.l. si impegna a fornire tutti i dettagli in merito alle restrizioni applicabili.

In caso di film stampato:

- Sul lato neutro del materiale (quello a contatto diretto con l'alimento) sono state prese tutte le misure atte ad evitare il fenomeno della controstampa;
- Sono stati impiegati Inchiostri da stampa flessografici.

In accordo con il Regolamento (CE) No. 1935/2004 art. 17 Kemiplast s.r.l. ha implementato un sistema di rintracciabilità del materiale prodotto a partire dalla minima unità costituente il lotto di fornitura.

2. ITALIA: AI D.P.R. 777/82 e al D.M. 21/3/1973 e successivi aggiornamenti.

3. ADDITIVI "DOPPIO USO": I seguenti additivi "doppio uso" soggetti a restrizione nei prodotti alimentari, come definiti nel Regolamento (UE) No. 1333/2008, sono contenuti nel film sopraindicato:

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| • Synthetic silica E551 | • Magnesium stearate E470b |
| • Calcium stearate E470 | • Citric Acid E330 |
| • Glycerol monostearate E471 | • Polyglycerol ester E475 |

La loro migrazione è inferiore a quanto riportato nella migrazione globale al punto 1.

4. ALLERGENI: In riferimento all'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 del 25 Ottobre 2011 relativo alla "fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" ed in particolare all'utilizzo di "sostanze che provocano allergie o intolleranze", si dichiara che Kemiplast s.r.l. non utilizza intenzionalmente nel proprio processo di produzione:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tuttavia, questo prodotto non è stato testato per queste sostanze.

5. CERTIFICAZIONE HALAL: Questo prodotto non è certificato Halal.

6. CERTIFICAZIONE KOSHER: Questo prodotto non è certificato Kosher.

7. CONTENUTO METALLI: I metalli pesanti Cadmio, Piombo, Mercurio e Cromo (VI) non sono intenzionalmente utilizzati o aggiunti per la produzione dei prodotti. La somma di Cadmio, Piombo, Mercurio, Cromo (VI) incidentalmente presenti nel prodotto è inferiore a 100 ppm, come predisposto nella Direttiva Europea 94/62/EC del 20 Dicembre 1994 e dalla Legge Italiana D.L. 152/2006 e relativi emendamenti e modifiche, sulla base di quanto dichiarato dai nostri fornitori.

8. PLASTICA RICICLATA: In relazione al Regolamento 282/2008, relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti, che modifica il Regolamento 2023/2006, Kemplast s.r.l non utilizza nella produzione dei propri prodotti "plastica riciclata".

9. BISFENOLO A: Kemplast s.r.l. dichiara che questa sostanza non è utilizzata nel processo di produzione, né è previsto che faccia parte delle materie prime per la produzione. Tuttavia, questo prodotto non è stato testato per queste sostanze chimiche.

10. MOAH, MOSH: Kemplast s.r.l. dichiara che queste sostanze non sono utilizzate nel processo di produzione, né è previsto che facciano parte delle materie prime per la produzione, poiché Kemplast s.r.l. si limita a trasformare il materiale, ma non aggiunge sostanza alcuna. Tuttavia, questo prodotto non è stato testato per queste sostanze chimiche.

11. FTALATI: Gli Ftalati non sono intenzionalmente aggiunti nel film sopraindicato.

12. RICICLAGGIO DEL PACKAGING: Il codice del riciclo per il sopra notato materiale è:



13. QUALITA': Lo stabilimento di produzione Kemplast ha ricevuto la certificazione ISO 9001:2015 e la certificazione BRC Packaging. Pertanto i rischi eventuali da cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario mediante metodica HACCP e nel rispetto delle regole GMP (Good Manufacturing Practices) applicate al sito produttivo, strutture e personale.

14. REGOLAMENTO REACH: Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri Fornitori, Kemplast s.r.l. dichiara che tutte le sostanze contenute nei prodotti forniti sono state pre-registrate e/o registrate come da Reg. 1907/2006 CE e successivi aggiornamenti. Inoltre, sulla base delle informazioni attualmente disponibili, con la presente si dichiara che nessuna delle sostanze presenti nella "Candidate List of Substances of Very High Concern (SVHC)" sono intenzionalmente usate o aggiunte nei prodotti forniti. Pertanto Kemplast s.r.l. dichiara che nessuna delle sostanze presenti nella lista SVHC, aggiornata al 17/01/2022, è presente all'interno del sopra notato prodotto.

L'elenco completo delle "Substances of Very High Concern (SVHC)" è disponibile sul sito web della ECHA al link:

<https://echa.europa.eu/it/candidate-list-table>

15. NOTE: Lo stoccaggio deve essere effettuato nelle migliori condizioni igieniche e tecniche al fine di garantire una buona conservazione delle bobine (imballi originali, in magazzini con una temperatura tra 15 e 30°C e con max RH 45:55%). In tali condizioni il materiale viene garantito per 3 mesi dalla data di produzione segnalata nell'etichetta all'interno del mandrino, pur non escludendo la possibilità di utilizzo e conservazione di tutte le caratteristiche per un tempo superiore.

Evitare esposizione diretta ai raggi solari ed a fonti di calore.

Stoccaggi in condizioni differenti da quelle sopra citate e tempi di stoccaggio superiori ai 3 mesi possono alterare le caratteristiche del materiale (scivolosità, saldabilità, blocking, eccessiva fragilità).

Si raccomanda un periodo di climatizzazione in reparto di almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

Il cliente è comunque tenuto a verificare che il materiale sia idoneo alla sua applicazione specifica. E' inoltre responsabile per le valutazioni delle migrazioni specifiche/globali nelle specifiche condizioni finali d'impiego, di tempo e temperatura.

Questa dichiarazione ha validità dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando saranno apportati cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali o quando i riferimenti legislativi saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Il Ricevente è in ogni caso tenuto a verificare periodicamente lo stato d'aggiornamento della presente dichiarazione.

Precisiamo inoltre che questa dichiarazione è valida esclusivamente per il materiale da noi prodotto e non può essere estesa al materiale trasformato e al suo utilizzo finale.

Questa dichiarazione è redatta in conformità del Regolamento Quadro della Comunità Europea 1935/2004/EEC ed è destinata :

PANIFICIO ESSEPI S.R.L.

Calenzano, 12/07/2023

Kemplast S.r.l.
Assicurazione Qualità



EssePi s.r.l

Loc. Casone 13/a 40036 Rioveggio – Monzuno (BO)
CF/PI 03595091202 Rea Bologna nr 531592
Tel. 051/6777602 Fax 051/6777240
Email : panificioessepi@gmail.com Pec: essepisrl@sirbopec.org

Gent.mi Sigg.ri Clienti

Rioveggio, 12 settembre 2024

Oggetto: ORIGINE MATERIA PRIMA FARINA

Con la presente informiamo che la provenienza della farina utilizzata per la produzione del pane ARABO 50 gr. cod. prodotto 110417901 potrebbe non essere nazionale (ITALIA) ma di origine UE come indicato su schede tecniche dell'ingrediente.

A disposizione per eventuali chiarimenti.

ESSEPI SRL


EssePi s.r.l.
Loc. Casone 13/a
40040 Rioveggio/Monzuno (BO)
Tel. 051/6777602 / Fax: 051/6777240
Cod.Fisc. e Part.IVA 03595091202