



SCHEDA TECNICA

Codice :
STF/Albicocca
ITALIA
Data : 20/03/2025
Pagina : 1/2

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Albicocca



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. 1308/2013 e s.m.i - (Ultima integrazione N. 2023/2429)

DISPOSIZIONE RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Vedi Norme di commercializzazione –Reg. (UE) N. 1308/2013 e s.m.i (Ultima integrazione Reg. (UE) N. 2023/2429)

UNITÀ DI VENDITA

Vassoi, cestini (aperti con manico, retinati, flowpak, con coperchio); rinfusa; strati

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/Albicocca
ITALIA
Data : 20/03/2025
Pagina : 2/2

METODI DI COLTIVAZIONE – APPLICAZIONE SISTEMA HACCP

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

Produzione Biologica (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) 2024/1987 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.