



ITALBOBA srl
 route nationale Romea 143 – 30015 Valli di
 Chioggia - VE – ITALIE Numéro de
 TVA 04686240278
 www.italboba.it. italboba@italboba.it

FICHE TECHNIQUE

NOM: DÉNOMINATION:	Préparation des aliments / goût de l'assaisonnement des boissons : Préparation alimentaire / condiment pour boisson avec goût :	NOIX DE COCO NOIX DE COCO
DESCRIPTION DU PRODUIT : DESCRIPTION DU PRODUIT :	Préparation d'aliments pour boissons ou garniture de gâteaux, ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans, surveillance d'un adulte requise pour les enfants de 4 à 6 ans. Produit soumis à un traitement thermique. Préparation alimentaire pour boisson ou garniture de gâteau, ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans, un adulte est nécessaire pour les enfants de 4 à 6 ans. Produit soumis à un traitement thermique.	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Forme : Sphérique ; Couleur : Blanc ; Odeur : Typique de la noix de coco ; Goût : Noix de coco typique Forme : Sphérique ; Couleur : blanche ; Odeur : Caractéristique de la noix de coco ; Saveur : Caractéristiques de la noix de coco	
INGRÉDIENTS: INGRÉDIENTS:	eau, sucre, antioxydants : lactate de calcium (E327) ; sirop de glucose déshydraté, épaississants : alginate de sodium (E401), gomme xanthane (E415), gomme guar (E412) ; acidifiants : acide malique (E296), acide citrique (E330), acide fumarique (E297) ; conservateurs : sorbate de potassium (E202) ; arômes Le produit peut contenir des traces de : soja, arachides, fruits à coque, dioxyde de soufre. eau, sucre, antioxydants : lactate de calcium (E327) ; sirop de glucose déshydraté, épaississants : alginate de sodium (E401), gomme xanthane (E415), gomme guar (E412) ; acidifiants : acide malique (E296), acide citrique (E330), acide fumarique (E297) ; conservateurs : sorbate de potassium (E202) ; arômes Le produit peut contenir des traces de : soja, lait, fruits à coque, dioxyde de soufre.	
ÉTIQUETAGE et ALLERGÈNES conformément au règlement UE n° 1169/2011 et Directive 2011/91/UE (relatives aux mentions ou marques permettant d'identifier le groupe auquel appartient une denrée alimentaire)		
OGM: DÉCLARATION SANS OGM :	Le produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées. Le produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées.	
DÉCLARATION OGM conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.		
DURABILITÉ ET CONSERVATION : DURÉE DE CONSERVATION ET STOCKAGE :	Durée de conservation minimale de 18 mois indiquée avec le mois et l'année sur l'emballage. emballage, à température ambiante. Une fois ouvert, à conserver au réfrigérateur à +4°C avec son liquide d'entretien pendant 20 jours. 18 mois, durée de conservation minimale indiquée avec mois et année sur l'emballage. Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur à +4°C avec son propre liquide de conservation pendant 20 jours.	
pH : 4/4,5	Aw : < 0,93	

CONDITIONNEMENT seau standard :	Emballage PP poids brut 3,2 kg, poids net 3,04 kg, minimum égoutté 2,150 kg.	QUANTITÉ NOMINALE seau standard :	1 boîte contient 4 pièces – 1 palette contient 42 boîtes (168 pièces).
CONDITIONNEMENT seau standard :	Paquet PP de 3,2 kg poids brut, net 3,04 kg, minimum égoutté 2,150kg.	QUANTITÉ NOMINALE seau standard :	1 boîte contient 4 pièces – 1 palette contient 42 boîtes (168 pièces).



ITALBOBA srl
route nationale Romea 143 – 30015 Valli di
Chioggia - VE – ITALIE Numéro de
TVA 04686240278
www.italboba.it. italboba@italboba.it

FICHE TECHNIQUE

	EAN 8388779798239		
CONDITIONNEMENT petit seau :	Emballage PP 1,4 kg poids brut, poids net 1,35 kg, égoutté minimum 900 g.	QUANTITÉ NOMINALE petit seau :	1 boîte contient 6 pièces – 1 palette contient 80 boîtes (480 pièces).
CONDITIONNEMENT petit seau :	Paquet PP de 1,4 kg poids brut, net 1,35 kg, minimum égoutté 900 g. EAN 8388781309683	QUANTITÉ NOMINALE petit seau :	1 boîte contient 6 pièces – 1 palette contient 80 boîtes (480 pièces).
CONDITIONNEMENT mini-portions :	Emballage PP poids brut 270 g, poids net 250 g, égoutté minimum 160 g	QUANTITÉ NOMINALE mini-portions :	1 boîte contenant 12 pièces – 1 palette contient 160 cartons (1920 pièces).
EMBALLAGE mini portions :	Paquet PP de 270 g poids brut, net 250 g, minimum égoutté 160 g. EAN 8388781309980	QUANTITÉ NOMINALE mini portions :	1 boîte contient 12 pièces – 1 palette contient 160 boîtes (1920 pièces).

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE / SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	Paramètre / Paramètre (Règlement (CE) n° 2073/2005 et smi)	Unité de mesure / Unité de mesure	Résultat / Résultats
	Conta microrganismi mesofili / Dénombrement des micro-organismes mésophiles	UFC/g	<10
	Enterobacteriaceae totali / Dénombrement des entérobactéries	UFC/g	<10
	Muffe / Moules	UFC/g	<10
	Lieviti / Levures	UFC/g	<10
	Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	UFC/g	Absent dans 25 g

ALLERGÈNES / ALLERGÈNES	TABLEAU D'INFORMATION / TABLEAU D'INFORMATION (rif. D.Lgs 8 févr. 2006, n. 114 e 27 Set 2007 n.178) Allergènes alimentaires	Ajout Intentionnel / Ajout intentionnel		Traces possibles (contamination croisée accidentelle) Traces possibles (contamination croisée accidentelle)	
		Oui	NON	Oui	NON
		Oui	Non	Oui	Non
	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	SANS GLUTEN < 20 mg/kg (Règlement (CE) n° 41/2009)			
	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustacés et produits à base de crustacés		x		x
	Œufs et produits à base d'œufs / Œufs et produits à base de crustacés		x		x
	Poissons et produits à base de crustacés / Poissons et produits à base de		x		x
	crustacés Arachides et produits à base d'arachides / Arachides et produits à base de soja		x		x
	Soja et produits à base de lait et produits à base de lait (y compris le lactose) /		x	x	
	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x	x	
	Fruits à coque (amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de fruits à coque, à savoir : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de fruits à coque		x	x	
	Céleri et produits à base de moutarde et produits à base de moutarde		x		x
	Moutarde et produits à base de graines		x		x
	de sésame et produits à base de graines de sésame		x		x



ITALBOBA srl
 route nationale Romea 143 – 30015 Valli
 di Chioggia - VE – ITALIE Numéro
 de TVA 04686240278
 www.italboba.it. italboba@italboba.it

FICHE TECHNIQUE

	Dioxyde de soufre et sulfites (SO ₂ >10mg/kg) / Dioxyde de soufre et solphites (SO ₂ >10mg/kg)		x	x	
	Lupin et produits à base de lupin / Lupin et produits dérivés		x		x
	Mollusques et produits dérivés / Mollusques et produits dérivés		x		x

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini/ Pour 100 g de produit fini	
		kJ / kcal
Énergie		
<small>Matières grasses / Matières grasses</small>	g	0
Dont acides gras saturés / dont acides gras saturés	g	0
CarboidraG / Glucides	g	25
dont sucres	g	21
Protéines	g	0
Vente / Sel	g	0,06

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AUX NORMES HACCP

Itaboba Srl, dont le siège social est situé STRADA STATALE ROMEA 143/A - 30015 Chioggia (VE), déclare que toutes les activités de production, de transformation et de distribution de produits alimentaires sont réalisées dans le respect de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, conformément au règlement (CE) n° 143/A. 852/2004 sur l'hygiène des produits alimentaires. L'entreprise a mis en place et maintient un système d'autocontrôle actif basé sur les principes HACCP (Analyse des Risques et Points Critiques pour leur Maîtrise), afin de garantir la sécurité et la qualité des aliments, en prévenant tout risque éventuel de contamination. Le personnel est adéquatement formé en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, et toutes les opérations sont réalisées dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des procédures d'assainissement requises. Cette déclaration est émise pour confirmer l'engagement d'Itaboba Srl à garantir des produits sûrs pour le consommateur final, dans le respect des réglementations communautaires et nationales applicables.

Itaboba Srl

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ MOCA

Les matériaux et objets en contact avec les aliments utilisés, tels que déclarés dans les fiches techniques du fabricant, sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 1935/2004. 2023/2006, ainsi qu'aux règles spécifiques applicables. Le produit est apte au contact avec les aliments dans les conditions d'utilisation prévues.

Les informations contenues dans le texte sont fournies au meilleur de nos connaissances. Elles ne peuvent toutefois être considérées comme une garantie et sont données à titre purement informatif et nous dégageons de toute responsabilité à cet égard, à l'utilisation du produit en question. / Les informations contenues dans ce texte sont fournies au meilleur de nos connaissances. Toutefois, ceci ne constitue pas une garantie et est fourni à titre indicatif uniquement. et nous dégageons de toute responsabilité en rapport avec l'utilisation de ce produit. Révision.