



NICOLA COLAVOLPE & C. snc
Piazzale Nicola Colavolpe - 87033 Belmonte Calabro (CS)
P.I./C.F. 01577290784
Tel. (+39) 0982 47017 – Fax (+39) 0982 47173
www.colavolpe.com - ufficio qualità: colavolpe.rq@virgilio.it
Cert. ICIM n. 2086 - Cert. IQNET n. IT-18446 Standard UNI EN ISO 9001:2008

SCHEDA TECNICA
FICHI SECCHI SELEZIONATI, COTTI
AL FORNO E CUBETTATI
REG. 7.2.3
REV. 3 DEL 30/06/2017
Riservato: il presente documento non può essere
portato a conoscenza di terzi senza autorizzazione
dell'azienda Colavolpe.

1 DENOMINAZIONE PRODOTTO

Nome prodotto	FICHI SECCHI SELEZIONATI, COTTI AL FORNO E CUBETTATI	
Denominazione	Fichi secchi cotti al forno	

2 DESCRIZIONE PRODOTTO

a)	Sunto del processo di produzione	Mani esperte selezionano solo i fichi di calibro più piccolo per esaltare il gusto del fico essiccato di qualità <i>Dottato</i> . I fichi sono privati del picciolo manualmente e ridotti a cubetti. Dopo la cottura in forno a 170-180°C i fichi sono ridotti a cubetti e, per mantenerne intatta la morbidezza e il profumo, il prodotto è subito confezionato.	
b)	Caratteristiche gustative	Aspetto	cubetti
		Colore	ambrato
		Odore	del fico essiccato
		Sapore	Gusto dolce, mielato con acheni appena percettibili
		Consistenza	Consistenza morbida del fico
c)	Suggerimenti Gastronomici	il prodotto può essere impiegato come semilavorato da aggiungere nelle preparazioni di prodotti da forno o altri prodotti di pasticceria o gastronomia.	

3 INGREDIENTI

Lista completa ingredienti e additivi in ordine crescente di quantità	100% Fichi secchi. "Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutta a guscio, latte, solfiti, sesamo, uova, glutine e soia"
---	---

4 INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

(comprese possibili contaminazioni crociate in azienda e/o dovute ad aromi, additivi, microrganismi ed enzimi)

a) ELENCO ALLERGENI (allegato II Regolamento UE N. 1169/2011 e successive modifiche e aggiornamenti)	Il prodotto contiene ...?		In produzione viene utilizzato per altri prodotti?		Elenco componenti
	SI	NO	SI	NO	
¹ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x	x		farina di frumento
² Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x	
³ Uova e prodotti a base di uova		x	x		uova, albume d'uovo
⁴ Pesce e prodotti a base di pesce		x		x	
⁵ Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	x		arachidi
⁶ Soia e prodotti a base di soia		x	x		lecitina di soia
⁷ Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)		x	x		latte in polvere, lattosio
⁸ Frutta a guscio		x	x		mandorle, noci, nocciole, pistacchi
⁹ Sedano e prodotti a base di sedano		x		x	
¹⁰ Senape e prodotti a base di senape		x		x	
¹¹ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	x		semi di sesamo
¹² Anidride solforosa e solfiti - SO ₂ superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x	x		anidride solforosa
¹³ Lupini e prodotti a base di lupini		x		x	
¹⁴ Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x	
b) Il prodotto è indicato per ...?	Vegetariani ☒ Si ☐ No		Vegani ☒ Si ☐ No		

5 Organismi Geneticamente Modificati (OGM) / Novel Food

Il prodotto o le materie prime per questo utilizzate contengono proteine o DNA geneticamente modificati? ☐ Si ☒ No
In base alla normativa di riferimento solo se si impiegano prodotti OGM si deve darne indicazione in etichetta. Gli ingredienti scelti al momento non contengono OGM, qualora l'azienda Colavolpe dovesse decidere di impiegare ingredienti OGM (o derivati OGM) si impegna a darne comunicazione al Cliente



NICOLA COLAVOLPE & C. snc
Piazzale Nicola Colavolpe - 87033 Belmonte Calabro (CS)
P.I./C.F. 01577290784
Tel. (+39) 0982 47017 – Fax (+39) 0982 47173
www.colavolpe.com - ufficio qualità: colavolpe.rq@virgilio.it
Cert. ICIM n. 2086 - Cert. IQNET n. IT-18446 Standard UNI EN ISO 9001:2008

SCHEDA TECNICA
FICHI SECCHI SELEZIONATI, COTTI
AL FORNO E CUBETTATI
REG. 7.2.3
REV. 3 DEL 30/06/2017
 RISERVATO: il presente documento non può essere
portato a conoscenza di terzi senza autorizzazione
dell'azienda Colavolpe.

6 Conservazione			
Modalità di conservazione	Tempo di conservazione	Ambiente	Temperatura
Prodotto non aperto:	9-10 mesi dalla produzione	In luogo fresco e asciutto	Tra +8°C e +15° C
Confezione aperta:	9-10 mesi dalla produzione	In luogo fresco e asciutto	Tra +8°C e +15° C

7 Tecniche di confezionamento	
Il prodotto è confezionato in atmosfera controllata? ☐ Si ☒ No	
Il prodotto o sue componenti vengono sottoposti a radiazioni? ☐ Si ☒ No	

8 Condizioni di trasporto e di stoccaggio	
Temperatura durante il trasporto	Tra + 12° C e +20° C
Modificazioni possibili durante lo stoccaggio (es. formazione di deposito, grumi, variazioni di colore)	Temperature non adeguate possono causare una cristallizzazione dello zucchero contenuto nel frutto. Il processo non compromette la salubrità del prodotto, ma ha solo conseguenze dal punto di vista estetico.
Molte fasi del processo produttivo sono realizzate in modo artigianale, pertanto eventuali piccole imperfezioni e differenze non sono da considerarsi Non conformità ma caratteristiche del prodotto e del processo produttivo.	

9 ETICHETTATURA	
a) Tipologia di etichettatura	☐ pack prestampato ☒ etichetta adesiva ☐ pendaglio
b) CODICE EAN 13	800 840 801 2269
c) Lingua	☒ italiano ☐ inglese ☐ francese ☐ tedesco
d) Indicazione TMC/scadenza	da consumarsi preferibilmente entro: ☒ giorno-mese-anno ☐ mese-anno ☐ anno
e) Indicazione della quantità	☒ Peso Netto in grammi/Kg ☐ Peso Netto in once ☐ contenuto netto in cl
f) Chiave di lettura del lotto di produzione	L = Lotto ESEMPIO Lotto LN 365 N = lettera che indica l'anno di produzione 365 = numero di 3 cifre che identifica il giorno di produzione
g) Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto

10 IMBALLO	
SINGOLA UNITA' DI VENDITA SACCHETTO SEMI-SOTTOVUOTO	
PESO NETTO kg	5,000
PESO LORDO kg	5,100
CARTONE (KT)	
RIF.4	
PZ x KT	N. 1
MISURE (cm)	La 29,80
	Lu 15,00
	H 21,00
PESO LORDO	kg 5,350
PALLET (PL)	
KT X STRATO	N. 12
STRATI	N. 5
TOT. KT X PL	N. 60
MUSURE (cm)	La 80
	Lu 120
	H 120
PESO FINALE	kg 325,500
N.B. Alcuni pesi e misure sopra riportati possono subire piccole variazioni a causa di esigenze logistiche	