

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	STPF/300000004687	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 1 di 6

1 INFORMAZIONI DI PRODOTTO/PRODUCT INFORMATION

1.1 Denominazione di vendita/Trade name

PRISTINE GOLDEN GLAZE

1.2 Denominazione legale/Legal name

Preparato aerosol UHT alternativo alla glassa d'uovo senza allergeni – UHT aerosol egg glaze alternative without allergens.

1.3 Descrizione del prodotto/Product description

Preparato alternativo alla glassa di uovo UHT privo di allergeni per la doratura dei prodotti da forno in una pratica confezione sotto pressione adatto ad un utilizzo immediato e semplice.

UHT aerosol egg glaze alternative allergen free for baked goods browning, packaged in pressurized containers, ready to use.

1.4 Ingredienti/Ingredients

acqua, proteine vegetali, olio di girasole, destrosio, maltodestrine, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472e), lecitine (E 322); gas propulsore: azoto (E 941).

water, vegetable proteins, sunflower oil, dextrose, maltodextrins, emulsifiers: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472e), lecithins (E 322); propellant: nitrogen (E 941).

1.5 Origine ingredienti primari/Primary Ingredients Origin

Proteine vegetali: UE

Vegetable proteins: UE

1.6 Durata Totale/Total Shelf life

9 mesi – months

1.7 Formato/Size

500 g

1.8 Lingue/Languages

Spanish, Portuguese, Italian, English, French

1.9 EAN

Pack: 8007990002412

Box: GS1-128



2 INFORMAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODUCER INFORMATION

IFFCO ITALIA srl

Sede legale/Headquarter : Via Volterra, 9 – 20146 Milano (MI) - Italia

Sede produttiva/Factory : Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) Italia

Partita IVA/VAT code : IT 09099270960

Bollo CE/Health Mark: IT 15 13 CE

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D – 29/12/2023	
Data/Data		

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	STPF/300000004687	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 2 di 6

3 PROPRIETA' DEL PRODOTTO/PRODUCT PROPERTIES

3.1 Proprietà chimico-fisiche/*Chemical-physical properties*

Parametri <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>	Metodo di prova <i>Method</i>
<i>pH 20°C</i>	7.30 – 8.00	Potenziometrico <i>Potentiometric</i>
<i>Densità 20° C (g/l)</i> <i>Density 20°C (g/l)</i>	1020 – 1030	AOAC- 925.22
<i>Contenuto in grasso (%)</i> <i>Fat content (%)</i>	5.3 – 6.3	ISO 2446 - 2006

3.2 Proprietà microbiologiche/*Microbiological properties*

Parametri <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>	Metodo di prova <i>Method</i>
<i>CBT 30°C (ufc/ml)</i> <i>Total count 30°C (cfu/ml)</i>	≤ 100	ISO 4833 - 2003
<i>E.coli (ufc/ml)*</i>	≤ 10	ISO 16649-2: 2001
<i>Salmonella spp.*</i>	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>	ISO 6579-1:2017
<i>Listeria monocytogenes*</i>	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>	ISO 11290-1:2017

* Test realizzati solo se la CBT risulta ≥ 100 ufc/ml *Tests are realized only if Total count is ≥ 100 cfu/ml*

3.3 Proprietà organolettiche/*Organoleptic properties*

Parametri <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>
<i>Colore</i> <i>Colour</i>	Beige crema <i>Creamy beige</i>
<i>Sapore</i> <i>Taste</i>	Neutro <i>Neutral</i>
<i>Odore</i> <i>Odour</i>	Neutro <i>Neutral</i>

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/ <i>Sign</i> Data/ <i>Data</i>	BU R&D – 29/12/2023	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	STPF/300000004687	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 3 di 6

3.4 Dichiarazione nutrizionale/*Nutrition declaration*

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml di prodotto Average nutrition values on 100 ml of product	
Energia kJoule/kcal Energy kJoule/kcal	353/85
Grassi (g) Fat (g)	5,9 g
Di cui saturi (g) Of which saturates (g)	0,8 g
Carboidrati (g) Carbohydrate (g)	1,0 g
Di cui zuccheri(g) Of which sugars(g)	0,5 g
Proteine (g) Protein (g)	6,9 g
Sale (g) Salt(g)	0,43 g

3.5 Idoneità al consumo/*Suitable for*

ADATTO	SUITABLE	Y	N
CELIACI	COELIACS	☺	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO	LACTOSE INTOLERANTS	☺	
VEGETARIANI	VEGETARIANS	☺	
VEGANI	VEGANS	☺	
KOSHER	KOSHER		☹*
HALAL	HALAL		☹*

*su richiesta/*on request*

	Redazione <i>Issued</i>	Approvazione cliente – <i>Customer Approval</i>
Firma/ <i>Sign</i> Data/ <i>Data</i>	BU R&D – 29/12/2023	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	STPF/300000004687	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 4 di 6

3.6 Allergeni/Allergens

Allergene-Allergen	Presente- Present	Ingrediente (i)- Ingredient (s)	Note - Notes
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>			
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>			
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>			
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>			
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>			
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>			

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign Data/Data	BU R&D – 29/12/2023	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004687</u>	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 5 di 6

4 MODALITA' D'USO/HANDLING INFORMATION

Al primo utilizzo rompere il sigillo dell'erogatore. Agitare la bombola prima dell'uso e nebulizzare sui prodotti da forno prima della cottura. Risciacquare attentamente l'erogatore dopo ogni utilizzo.
Break the dispenser seal for the first use. Shake well before each use and spray on baked goods before cooking. Rinse the nozzle carefully after each use.

5 CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

Conservare a temperatura compresa tra +5 °C e +25 °C anche una volta aperto, al fine di preservarne le caratteristiche in maniera ottimale. Non congelare.
Store at temperature between +5 °C and + 25 °C also if already opened, in order to preserve product performances. Do not freeze.

6 IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI/SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE

I materiali di confezionamento in contatto con il prodotto sono conformi ai requisiti stabiliti della legislazione vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Packaging materials in contact with product comply with the Food Contact Material Regulations requirements.

7 CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO/PRODUCT CODE

L19338S

SCAD. 04.07.2020 14.30

TMC-Best before date

Lotto-Batch

Anno di produzione-Year of production

Giorno di produzione-Day of production

Linea di produzione-Production line

Ora di produzione-Time of production

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign Data/Data	BU R&D – 29/12/2023	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004687</u>	
PRISTINE GOLDEN GLAZE 500		Ed :2	Pagina 6 di 6

8 CODICE DOGANALE/CUSTOM CODE

21069092

9 DATI LOGISTICI/LOGISTIC DATA

Dati logistici/Logistic data	500 g
Dimensioni confezione (h,l,p)/ pack dimensions (h, l, w) (cm)	30.5 x 6.5
Peso lordo confezione/ gross weight pack (g)	630
Dimensioni box (h,l,p)/box dimensions (h,l,w) (cm)	20.5 x 37 x 16
Numero di confezioni per box/ packs per box	6
Peso lordo box/ Box gross weight (kg)	3.8
Numero di box per strato/boxes per layer	36
Numero di strati per pallet/layers per pallet	5
Numero di box per pallet/boxes per pallet	180
Numero di confezioni per pallet/packs per pallet	1080
Dimensioni pallet (h,l,p)/pallet dimensions (h,l,w) (cm)	170 x 120 x 80
Peso lordo pallet/pallet gross weight (Kg)	710

10 INFORMAZIONI LEGALI/LEGAL INFORMATION

Il prodotto è conforme alle normative Europee vigenti in ambito alimentare.
The product complies to the relevant EC Food Law.

11 CERTIFICAZIONI/CERTIFICATIONS

IFS
BRC
ISO 9001
ISO 14001

12 ATTESTAZIONE ANALITICA/CERTIFICATE OF ANALYSIS

Su specifica richiesta del cliente, ogni fornitura potrà essere accompagnata da un certificato relativo ai principali parametri chimico-fisici e microbiologici per ciascun lotto fornito.
On customer request, every supply will be accompanied by a certificate for chemical and microbiological parameters, related to every batch supplied.

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign Data/Data	BU R&D – 29/12/2023	