Elenco Fornitori - Scheda Rintracciabilità

Nome dell'azienda			
Legale rappresentante dell'azienda			
Codice operatore			
Unità produttiva			
Indirizzo			
	Telefono	Fax	Cellulare
Recapiti			
	e-mail	pec	web

Prodotto finito ottenuto (1)	**Ingredienti / materie prime (2)**	**Fornitore + (OdC) (3)**	**Ingredienti / materie prime * (4)**	**Sub Fornitore + (OdC) * (5)**

* Note di compilazione: la colonna 4 e 5 vanno compilate solo nel caso di certificazione NOP, JAS, IFOAM, e solo nel caso in cui il primo fornitore non disponga delle certificazioni relative allo specifico schema. Nel caso di certificazione BIO 848/18, è necessario compilare solo le prime tre colonne, fermandosi al primo fornitore.

Data	Nome e Cognome	Firma

Esempio di compilazione

Prodotto finito ottenuto	**Ingredienti / materie prime**	**Fornitore + (OdC)**	**Ingredienti / materie prime***	**Sub Fornitore + (OdC)***
Succo di mela	Polpa di mela	Ditta di trasformazione spa (ICEA)	Mele Succo di limone Mele	Azienda Rossi(BCS) Azienda Campese (Ecocert) Azienda Bruni(ICEA)
	Zucchero	Compagnia dello Zucchero (IBD)	Zucchero	Azienda Garcia (IMO) Azienda Farm (IBD)

RICETTA PREPARAZIONE

Prodotto multi-ingrediente o monoingrediente per il quale è prevista una resa di lavorazione

Nome dell'Azienda

Nome del prodotto

		U.M.	Quantità
La ricetta si riferisce alla sequente quantità di prodotto finito: (indicare l'unità di misura)			

INGREDIENTI	**Luogo coltivazione materie prime***	**Quantità (Kg/l)** al netto di scarti/ perdite di lavorazione		**%** sul TOT. INGREDIENTI (tutte tipologie)
Ingredienti di origine agricola *(da agricoltura biologica e non, in ordine decrescente)*	**A) Agricoltura UE, B) Agricoltura non UE, C) Agricoltura UE/non UE, D) Italia, E) Altro Paese** (indicare)	**BIOLOGICO ****	**CONVENZIONALE**	
				0,00
				100,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
				0,00
Sub-totale (ingredienti di origine agricola)		0,00	0,00	100,00
TOTALE (ingredienti di origine agricola)			0,00	
Acqua				0,00
Sale				0,00
Additivi (compresi gli eccipienti) ed altri ingredienti di origine non agricola				
				0,00
				0,00
				0,00
TOTALE (Ingredienti di origine non agricola, senza considerare acqua e sale)			0,00	0,00
TOTALE INGREDIENTI (tutte le tipologie)			0,00	100,00

Ausiliari di fabbricazione (sostanze utilizzate e poi eliminate, che non compaiono nella lista degli ingredienti)

PERDITE E SCARTI DI MATERIA PRIMA		**BIOLOGICO**	**CONVENZ**
Sub-totale (ingredienti di origine agricola)		0,00	0,00

1	**PERCENTUALE DI BIOLOGICO per NOP, JAS, COR e Ifoam**	0,00
2	**PERCENTUALE DI BIOLOGICO per sistema di controllo europeo EC Reg. 848/18**	0,00

(*) Indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole bio di cui il prodotto è composto . Riportare le lettere come di seguito:
A) «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE,
B) «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi,
C) «Agricoltura UE/non UE» quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un paese terzo.
La succitata indicazione «UE» o «non UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese.
D) Italia
E) Altro Paese: es. SPAGNA
Possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 5 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.
** Tutti gli ingredienti dichiarati biologici, devono essere certificati in base allo schema di certificazione per il quale si valuta la conformità della ricetta.
1) Ingredienti biologici/Totale ingredienti - (sale + acqua)
2) Ingredienti biologici/Totale Ingredienti di origine agricola (eccetto additivi, aromi naturali, etc.)

Massima percentuale di tolleranza sulla quantità dichiarata (ingrediente/prodotto finito)

INGREDIENTE/PRODOTTO FINITO	PERCENTUALE

Il/La sottoscritto/a, in qualità di responsabile dell'unità di lavorazione, dichiara che i dati forniti nel presente documento rispondono a verità e si assume l'impegno di comunicare tempestivamente eventuali variazioni all'organismo di certificazione.

RESPONSABILE DELL'UNITA' DI LAVORAZIONE

Data	*Nome e Cognome*	*Firma*