

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

QUADRATINO CAMEL

DESCRIZIONE PRODOTTO: Prodotto dolciario da forno, biscotti secchi. Biscotto da 4 g

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero a velo (zucchero, amido di mais 3%), margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua), acqua, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio), spezie, caramello, sale, aromi. Può contenere tracce di **latte, uova, frutta a guscio, senape e soia**.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI INGREDIENTI

Il prodotto viene preparato con gli ingredienti e i semilavorati indicati nella lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti sono rispondenti alle caratteristiche dettate dalle normative europee in materia di prodotti alimentari e periodicamente sono controllati con le procedure HACCP previste nel piano di autocontrollo aziendale.

DESTINAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto destinato a consumo generale salvo particolari patologie quali diabete, intolleranza o allergia al glutine e derivati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Ambrato tipico
Odore:	Tipico caramellato
Sapore:	Tipico caramellato
Consistenza:	Friabile

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE - SHELF LIFE

Scadenza: 18 mesi.
Conservazione: temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE (per 100g)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 g
Energia	1819 kJ 433 kcal
Grassi	15,8 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	67,1 g
di cui zuccheri	22,7 g
Fibre	1,5 g
Proteine	4,9 g
Sale	0,578 g

ALLERGENI (secondo Regolamento (UE) N° 1169/2011)		
ALLERGENE	CONTIENE SI / NO	Presenza in tracce Contaminazione crociata SI / NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio	NO	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Umidità:	1,1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica microbica:	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali:	< 1.100 ufc/g
Stafilococchi aurei:	< 10 ufc/g
Escherichia Coli:	< 100 ufc/g
Lieviti:	< 100 ufc/g
Muffe:	< 100 ufc/g
Salmonella spp:	Assente/25g
Listeria monocytogenes:	Assente/25g

LOTTO DI PRODUZIONE
Il lotto di produzione è impresso all'esterno dell'imballo primario e secondario ed è composto da più cifre.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO
Materiali confezionamento primario: Accoppiato POLIPROPILENE / POLYPROPYLENE + INK + POLIESTERE / POLYESTER
Imballo primario: busta termosaldata.
Imballo secondario: cartone contenete n° 200 buste termosaldate.
Pallet: 288 cartoni dal peso totale lordo di ca. 330 Kg.

TRASPORTO
Il trasporto deve essere effettuato come da normativa D.P.R. 26/03/80 n. 327 sull'igiene del trasporto di prodotti alimentari. Il prodotto non richiede il trasporto a temperatura controllata.

Le informazioni riportate nella presente scheda sono da considerarsi riservate ad esclusivo uso professionale e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori da quanto previsto.