

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CIAO AL GUSTO VANIGLIA

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, **latte** scremato in polvere, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio), sale, aromi, vanillina. Può contenere tracce di **uova**, **senape**, **frutta a guscio** 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, latte e derivati del latte (incluso il lattosio).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Ambrato tipico
Odore:	Tipico frollino
Sapore:	Tipico frollino
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	1827 kJ 435 kcal
Grassi	16,0 g
di cui acidi grassi saturi	7,7 g
Carboidrati	66,4 g
di cui zuccheri	21,3 g
Fibre	1,5 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,862 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	SI	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:	0,7%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	LOTTO DI PRODUZIONE
Carica microbica: < 100.000 ufc/g	Il lotto di produzione è impresso all'esterno dell'imballo primario e secondario ed è composto sia da un lotto a più cifre.
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	

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.