



SCHEMA TECNICA MINI BAGUETTE

| | |
|--|--|
| Categoria | Pane apoteico |
| Descrizione | Pane a lievitazione naturale |
| Nulla osta Ministero della Salute | 4/D 4931.36/l.5.i.h/13260/P in data 27/09/2007 |

| | |
|--------------------|--|
| Ingredienti | Acqua, amido di mais, amido di riso, olio extra vergine d'oliva, fibra di psyllium, destrosio, lievito naturale, lievito di birra, addensante: idrossipropilmetilcellulosa, sale iodato, zucchero, acidificante: acido citrico . |
|--------------------|--|

Prodotto in uno stabilimento dove si usa: latte e lupino. Trattato con alcool.

| | | | | | |
|--|---------------------|--|------------------------------|---------------|--------------|
| Termine minimo di conservazione | 9 mesi | Peso della confezione | 300 g | CODICI | |
| Confezione | Sacchetto flow-pack | N° Mini Baguette per confezione | 4 confezionate singolarmente | EAN | PARAF |
| N° confezioni per cartone | 6 | Peso singola Mini Baguette | 75 g | 8015990842006 | 912512934 |

| Valori nutrizionali per 100 g di prodotto | | | |
|--|---------------------|---|------------------|
| Energia | 1227 KJ 293 Kcal | Proteine (Nx6,25) <i>Di cui</i> | 0,80 g |
| Grassi <i>(tipologia: vegetali non idrogenati)</i> <i>di cui:</i> | 6,00 g | <i>Fenilalanina</i> | 37 mg |
| <i>Acidi grassi Saturi</i> | 1,00 g | <i>Leucina</i> | 76 mg |
| | | <i>Isoleucina</i> | 38 mg |
| | | <i>Tirosina</i> | 60 mg |
| Carboidrati | 57,00 g | <i>Alanina</i> | 45 mg |
| <i>Di cui</i> | | <i>Metionina</i> | 15 mg |
| <i>Zuccheri</i> | 3,00 g | <i>Valina</i> | 45 mg |
| | | <i>Lisina</i> | 39 mg |
| Fibre | 4,00 g | <i>Acido Glutammico</i> | 135 mg |
| | | <i>Altri aminoacidi</i> | 310 mg |
| | | Sale Sodio | 0,90 g 350 mg |



SCHEDA TECNICA MINI BAGUETTE

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
|---------------------------------|----------------|
| Descrizione | Valore massimo |
| Carica batterica totale | 5000 ufc/g |
| Enterobatteriacee | 10 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi + | 10 ufc/g |
| Salmonella spp | assente in 25g |
| Bacillus Cereus | 100 ufc/g |
| Muffe | 100 ufc/g |
| Lieviti | 100 ufc/g |

TENORE PROTEICO RESIDUO: per gli alimenti aproteici non superiore all'1%, per quelli ipoproteici non superiore al 2%, come stabilito dalla Circolare 5 novembre 2009 Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

HACCP: Nove Alpi applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP in conformità al Regolamento CE 852/2004.

TRACCIABILITÀ e RINTRACCIABILITÀ: in ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e succ. aggiornamenti.

OGM: Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati, ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

IMBALLI: Gli imballi utilizzati sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto e sono conformi al Regolamento CE 1935/2004 ed alle norme specifiche cogenti.

SCHEDA TECNICA MINI BAGUETTE

ALLERGENI in accordo all'Allegato II Reg 1169/2011

| Allergeni | Presenza nel prodotto | | Nome specifico della sostanza | Presenza nel sito produttivo | | Possibile contaminazione crociata | |
|---|-----------------------|----|-------------------------------|------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| | SI | NO | | SI | NO | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | | X | | | X | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | | | X | | X |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | | | X | | |
| Pesce e prodotti a base di pesci | | X | | | X | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | | | X | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | | | X | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | X | | X | | X | |
| Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù (anacardi), noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | | X | | | X | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | | | X | | X |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | | | X | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | | | X | | X |
| Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | X | | | X | | X |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | X | | X | | X | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X | | | X | | X |

Questa revisione della Scheda Tecnica può presentare difformità con confezioni precedentemente stampate e presenti sul mercato.

| | | | | |
|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|
| Revisione n° 3 | del 17/07/15 | Redatta da MAR | Verificata da DQSA | Approvata da RAQ |
|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|