

Dokumentnr.: 07.03.05
Documento No.: 07.03.05Ausgabestatus: 15
Edizione:Ausgabedatum: 19.06.12
Data edizione:Seite: 1 von 3
PaginaTitel -Titolo: **Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation****Marchio / Brand / Marke:** Schär**Nome prodotto / Product name / Produktname:** CRACKERS**Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutine.*****Dietetic product produced by using exclusively gluten free raw materials.*****Diätetisches Produkt mit glutenfreien Rohstoffen hergestellt.****Indicazioni / Suitable for / Geeignet für:**☒ Prodotto dietetico destinato a soggetti intolleranti al glutine.☒ *Dietary product for gluten-free diets.*

Diätetisches Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung.

☐ nelle diete per il malassorbimento dei grassi.☐ *to be used in diets for malabsorption of fats.*

zur besonderen Ernährung bei Maldigestion und Malabsorption von Fetten im Rahmen eines Diätplans.

☐**Ingredienti:** fecola di patate, farina di riso, farina di grano saraceno, **uova**, olio di palma, amido di mais modificato, destrosio, sale iodato, lievito, addensante: idrossipropilmetilcellulosa, emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: tartrato monopotassico, carbonato acido di ammonio; aroma naturale.**Ingredients:** potato starch, rice flour, buckwheat flour, **eggs**, palmoil, modified maize starch, dextrose, iodized salt, yeast, thickener: hydroxypropyl methylcellulose, emulsifier: mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, raising agents: monopotassium tartrate, ammonium hydrogen carbonate; natural flavouring.**Zutaten:** Kartoffelstärke, Reismehl, Buchweizenmehl, **Eier**, Palmöl, modifizierte Maisstärke, Dextrose, Jodsalz, Hefe, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Backtriebmittel: Monokaliumtartrat, Ammoniumhydrogencarbonat; natürliches Aroma.**Può contenere tracce di: ---****May contain traces of: ---****Kann Spuren enthalten von: ---****FREE FROM:** Wheat ☒ Lactose ☒

senza aggiunta di:	Uova	Soia	Latte
without addition of:	Eggs ☐	Soy ☒	Milk ☒
ohne Zusatz von:	Ei	Soja	Milch

Confezione da:**Net weight:** 210 (6x35g)**Gewicht Verpackung:****N° confezioni per cartone:****Units per carton:** 6**Verpackungen pro Karton:****Prodotto confezionato in atmosfera protettiva:****Product packed in protective atmosphere:****Produkt unter Schutzatmosphäre verpackt:**

Si

Yes ☐

Ja

No

No ☒

Nein

Scadenza:**Shelf life:****Mindesthaltbarkeit:**

Mesi:

☒ Months: 9

Monate:

Giorni:

è ☐ Days:

Tage:

FORMULAR – MODULO

DrSchär

Dokumentnr.: 07.03.05
Documento No.:07.03.05

Ausgabezustand: 15
Edizione:

Ausgabedatum: 19.06.12
Data edizione:

Seite: 2 von 3
Pagina

Titel - Titolo: Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation

Valori Nutrizionali / Nutritional values / Nährwerte:

Portion	35	g	valore/value/Wert			
		Unit	per 100 g	per Portion	%GDA/portion	GDA*
Valore energetico / Energy value / Brennwert		kcal	437	154	8	2000
		kJ	1844	651		8400
Grassi / Fat / Fett		g	11	3,9	6	70
di cui grassi saturi / of which saturated / davon gesättigte		g	6,2	2,2	11	20
di cui grassi mct / of which mct / davon mct		g				
di cui grassi monoinsaturi / of which mono unsaturated /		g				
di cui grassi poliinsaturi/ of which poly unsaturated / davon		g				
grassi trans / trans fat / Trans Fette		g		0,0		
Colesterolo (GC) / Cholesterol / Cholesterin		mg		0		
Carboidrati (p.d. a 100) / Carbohydrates / Kohlenhydrate		g	79	28	11	260
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker		g	3,5	1,2	1	90
Saccarosio / Sucrose / Saccharose		g		0,0		
Maltosio / Maltose / Maltose		g		0,0		
Lattosio / Lactose / Laktose		g		0,0		
Glucosio / Glucose / Glukose		g		0,0		
Fruttosio / Fructose / Fruktose		g		0,0		
Proteine (Nx6,25)/Protein/Eiw eiß		g	4,5	1,6	3	50
di cui fenilalanina / of which Phenylalanin/ davon		mg		0,0		
di cui tirosina / of which Tyrosin / davon Tyrosin		mg		0,0		
Fibre Alimentari / Fibre / Ballaststoffe		g	2,2	0,8	3	25
Sodio come Na / Sodium / Natrium		g	1,00	0,35	15	2,4
sale / salt / Salz		%	2,5	0,88	15	6
Ceneri / ashes / Asche		g		0,0		
Contenuto in acqua / Water content / Wasser		g		0,0		
				%RDA/100g	%RDA/portion	RDA**
Potassio / Potassium / Kalium		mg		0,0	0,0	2000
Fosforo / Phosphorus / Phosphor		mg		0,0	0,0	700
Calcio come Ca / Calcium / Kalzium		mg		0,0	0,0	800
Ferro come Fe / Iron / Eisen		mg		0,0	0,0	14
Vitamina A (retinolo) / Vitamin A / Vitamin A		µg		0	0	800
Vitamina C / Vitamin C / Vitamin C		mg		0	0	80
Niacina B3 / niacin B3 / Niacin B3		mg		0	0	16
Acido pantotenico B5 / pantothenic acid B5 / Pantothensäure B5		mg		0	0	6
Vitamina B6 / vitamin B6 / Vitamin B6		mg		0	0	1,4
Riboflavina B2 / riboflavin B2 / Riboflavin B2		mg		0	0	1,4
Tiamina B1 / tiamin B1 / Thiamin B1		mg		0	0	1,1
Folacina B9 / folic acid B9 / Folsäure B9		µg		0	0	200
Biotina B8 / biotin B8 / Biotin B8		µg		0	0	50
Vitamina B12 / vitamin B12 / Vitamin B12		µg		0	0	2,5
Vitamina D / vitamin D / Vitamin D		µg		0	0	5
Vitamina E / vitamin E / Vitamin E		mg		0	0	12

*GDA: Guideline Daily Amount based on a 2000 kcal diet. **RDA: Recommended Daily Allowance.

pH

Indicazioni per la cottura: ---

Cooking - baking instructions: ---

Koch- bzw. Backanweisung: ---

Conservazione:

Storage:

Lagerung:

in luogo fresco e asciutto

☒ cool and dry

☐ kühl und trocken

è ☐ - 18°C

Glutine contenuto: < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA)

FORMULAR – MODULO			Dr Schär
Dokumentnr.: 07.03.05 Documento No.:07.03.05	Ausgabestatus: 15 Edizione:	Ausgabedatum: 19.06.12 Data edizione:	Seite: 3 von 3 Pagina
Titel - Titolo: Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation			

Gluten content: <20 ppm (ELISA enzyme immunoassay analysis)

Enthaltenes Gluten: <20 ppm (ELISA immunenzymatische Analyse)

Valori Microbiologici: / Microbiological analysis: / Mikrobiologische Werte:

Conta totale/Total count/ Gesamtkeimzahl	<1.000	UFC/g CFU/g KBE/g
Lieviti/ Yeast / Hefen	<10	UFC/g CFU/g KBE/g
muffe/ mould / Schimmel	<100	UFC/g CFU/g KBE/g
Coliformi/ Coliforms / Coliforme	<10	UFC/g CFU/g KBE/g
Enterobacteriaceae	<10	UFC/g CFU/g KBE/g
Salmonella sp.	absent	/25g
Staphylococchi coag. +	<100	UFC/g CFU/g KBE/g
Bacillus cereus	<10	UFC/g CFU/g KBE/g
Clostridi solf. rid.		UFC/g CFU/g KBE/g
Listeria monocytogenes	not detectable	/25g
Escherichia coli	<10	UFC/g CFU/g KBE/g

In conformità con le normative vigenti riguardo organismi geneticamente modificati (OGM) il prodotto non deve essere dichiarato come contenente OGM.

According to the legal requirements in force regarding GMOs the product needs not to be labeled as containing genetically modified organisms (GMOs).

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

Micotossine, Radioattività, Metalli pesanti, Residui antiparassitari e acrilammide:

Mycotoxins, radioactivity, heavy metals, pesticide residues and acrylamide:

Mykotoxine, Radioaktivität, Schwermetalle, Pestizid-Rückstände und Acrylamid:

I valori delle micotossine, radioattività, metalli pesanti e residui antiparassitari rientrano nei limiti richiesti dalle leggi nazionali e CE. I valori di acrilammide rientrano nei limiti suggeriti dalle linee guida dell'Ufficio federale tedesco per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare e dalle linee guida della Commissione europea.

The values of mycotoxins, radioactivity, heavy metals and pesticide residues are within the required levels to as stipulated by the EU laws. The values of acrylamide comply with the guidelines of the German Federal Office of Consumer Protection and Food Safety and the European guidelines of the EU Commission.

Die Werte der Mykotoxine, Radioaktivität, Schwermetalle und Pestizid-Rückstände befinden sich innerhalb der von den deutschen und EU Gesetzen festgelegten Grenzbereiche. Die Acrylamidwerte liegen innerhalb der Signalwerte des deutschen Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und der europäischen Signalwerte der EU-Kommission.

A general requirement for the export of food products is the compliance with food hygiene regulations in force in the exporter's country. The compliance with (EC) 852/2004 and (EC) 853/2004 is a prerequisite for EC member states and consequently for all european countries to be authorized to export to third countries and establish fair trade relationships.

Some sectors (meat and other products from animal origin) are regulated by international agreements and schedules for the required sanitary certificates. Vegetable products are not regulated by specific conventions with third countries. Such agreements are stipulated from case to case between the exporter's country and the third country.

DR. SCHÄR
Assicurazione Qualità
Quality Assurance
Qualitätssicherung

Data / Date / Datum **04/07/2013**