

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 06/03/2014 Rev 01 Pag 1
	MERENDINA CLASSICA prodotto dietetico senza glutine	

1. **CODICE EAN** 8 034097 810053
2. **NOME DEL PRODOTTO** MERENDINA CLASSICA

3. DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO TECNOLOGICO

Prodotto dolciario da forno senza glutine preparato con uno sfarinato a base di amido di mais, amido di riso, farina di riso e farina di grano saraceno.

Il processo produttivo si può così schematizzare:

- A) PRELIEVO MATERIE PRIME
- B) PREPARAZIONE IMPASTO
- C) FORMATURA
- D) COTTURA IN FORNO
- F) RAFFREDDAMENTO ALL'ARIA
- G) CONFEZIONAMENTO

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso medio merendina	g	35
Pezzi per confezione	n°	3
Peso netto confezione	g	105

5. DENOMINAZIONE LEGALE

Merendina classica

Prodotto da forno dietetico senza glutine indicato per i soggetti intolleranti al glutine

6. ELENCO INGREDIENTI

Zucchero, **uova**, amido di mais, **burro**, olio di semi di girasole, **proteine del latte**, aromi, farina di riso, amido di riso, farina di grano saraceno, agente lievitante: sodio bicarbonato, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - stearoil lattilato di sodio, aromi naturali, **latte intero** in polvere, fibre vegetali, sciroppo di glucosio, conservanti: potassio sorbato - propionato di calcio, sale, addensanti: gomma di xanthan - gomma di guar, edulcorante: sorbitolo.

OGM: Assenti

Allergeni presenti: proteine del latte, latte, burro, uova.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e semi di sesamo.

Assenza di corpi estranei ferrosi e plastici.

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 Caratteristiche imballo primario (confezione)

Merendine confezionate singolarmente con film in polipropilene trasparente termo sigillato poste in una vaschetta in materiale plastico protetta da film in polipropilene trasparente termo sigillato
Dimensioni astuccio: 290 mm x 120 mm x 35 mm
Tara: 8 g

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 06/03/2014 Rev 01 Pag 2
	MERENDINA CLASSICA prodotto dietetico senza glutine	

7.2 Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 9 confezioni da 113 g ognuna.

Dimensioni: 360 mm x 255 mm x 150 mm

Peso cartone: 230 g

8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: temperatura ambiente non superiore a 30°C.

Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto.

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	ufc/g	inf. 1.000
Enterobatteri	ufc/g	inf. 10
E.coli	ufc/g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	inf. 10
Salmonella spp	/25g	assenti
Listeria monocytogenes	/25g	assente

10. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta dorata tipica dei prodotti da forno.

Aspetto: soffice tortina a forma circolare.

Odore: tipico del prodotto da forno.

Sapore: dolce e delicato.

11. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto
Valore energetico	kcal	457
	kJ	1.915
Proteine	g	5,0
Carboidrati	g	57,8
Grassi	g	22,9

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 06/03/2014 Rev 01 Pag 3
	MERENDINA CLASSICA prodotto dietetico senza glutine	

12. INGREDIENTI ALLERGENICI (D.Lgs n. 114/2006)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova	X		Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Latte, burro, proteine del latte		
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

EMISSIONE		APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità		Direzione