

	Molino Rivetti		
	Caratteristiche Prodotto		
	Finito		
	Grissini Senza Glutine		
Rev. N°02 In vigore dal 29/02/13	Preparato da Claudia Bianchi	Molino Rivetti Maclodio (BS) Tel 030/9973615-030/978218	

- **Ingredienti:** acqua, amido di mais, destrosio, addensanti: gomma di xantano, fibra vegetale, farina di semi di guar, sale, zucchero, olio di semi di mais, lievito.
- **Confezioni da:** conf da 120g, scatola da 200g (50g*4pz)
- **Allergeni:** Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato IIIa della Direttiva Europea 2000/13/CE concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, emendato dalle Direttive 2003/89/EC e 2007/68/EC.

Allergeni	Presenza ¹	Assenza	X Cont.
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine		Sì	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sì	
Uova e prodotti a base di uova		Sì	
Pesce e prodotti a base di pesce		Sì	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Sì	
Soia e prodotti a base di soia		Sì	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		Sì	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati		Sì	
Sedano e prodotti a base di sedano		Sì	
Senape e prodotti a base di senape		Sì	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		Sì	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂		Sì	
Lupino e prodotti a base di lupino		Sì	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		Sì	

Nota: ¹Per "Sì" nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

- **Contenuto di Glutine:** < 20 mg/Kg

➤ **Caratteristiche Chimiche**

Umidità	< 10%
---------	-------

➤ **Valori Nutrizionali medi Validi per 100 g di prodotto**

Valore Energetico	1940 kJ / 462 kCal
Proteine	0,99 g (Nx6.25)
Grassi	17,24 g
Di cui saturi	2,54 g
Di cui insaturi	14,7 g
Carboidrati	73,57g
Di cui zuccheri	2,54 g
Fibra alimentare	4,3 g
Sodio	0,637 g

➤ **Caratteristiche Microbiologiche**

Carica batterica totale a 32°C	u. f. c./g	< 10.000
Enterobacteriaceae	u. f. c./g	< 1000
Stafilococcus aureus	u. f. c./g	<10
Escherichia coli	u. f. c./g	<10
Bacillus Cereus	u. f. c./g	<10
Lieviti	u. f. c./g	<100
Muffe	u. f. c./g	<100

➤ **Micotossine , Pesticidi , Filth Test**

Parametro	UM	Valore
Aflatossina B1	p. p. b.	< 2 Reg CE N° 1881/2006 e smi
Aflatossina B1+B2+G1+G2	p. p. b.	< 4 Reg CE N° 1881/2006 e smi
Ocratossina A	p. p. b.	< 3 Reg CE N° 1881/2006 e smi
Zearalenone	p. p. b.	< 75 Reg CE N° 1881/2006 e smi
DON	p. p. b.	< 750 Reg CE N° 1881/2006 e smi
Pesticidi	p. p. b.	Conforme al DM 27 Agosto 2004 e smi
Filth Test		Riferimento DM 12/01/99

➤ **Metalli Pesanti**

Parametro	U.M.	Valore	Tolleranza
Cadmio	ppm	Reg CE N° 1881/2006 e smi	0,1 Max.
Piombo	ppm	Reg CE N° 1881/2006 e smi	0,2 Max.

➤ **Organismi Geneticamente Modificati**

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, e al nostro sistema aziendale che esclude la presenza di prodotti da organismi geneticamente modificati, il prodotto è conforme ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). Nel caso di fornitura di prodotti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM), ci impegniamo ad informare preventivamente la clientela consegnando, previa autorizzazione scritta, prodotti etichettati e dichiarati in conformità a quanto disposto dagli art. 12 reg.No 1829/2003 e 4/B reg. No 1830/2003.

➤ **Imballo**

Vaschetta in Polipropilene trasparente idoneo al contatto alimentare DM 1973

Sacchetto in Polipropilene idoneo al contatto alimentare DM 1973

Scatola di cartone da 10/15 pezzi

➤ **Tracciabilità**

Ogni partita è contrassegnata da un numero di lotto di 6 cifre

➤ **Shelf Life**

Il prodotto ha una vita da scaffale di 6 (sei) mesi

➤ **Autorizzazioni e Certificazioni Stabilimento**

Lo stabilimento di produzione, che si avvale di un impianto dedicato, è in possesso della autorizzazione Ministeriale N. 2007/Off.302/52.

L'azienda inoltre opera secondo le disposizioni previste dal sistema HACCP conformemente con quanto previsto dal decreto legislativo n° 155 del 26/05/1997.