



## SCHEDA PRODOTTO

Ns Codice:	<b>8286</b>
Rev.ne	2
Em.ne:	16/05/2013
Cod. EAN:	<b>8 008696 012989</b>

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	<b>Frollini</b>	Linea:	<b>NUTRISI</b>
Tipo prodotto:	prodotto dolciario da forno senza glutine		
Ingredienti:	amido di mais, margarina vegetale (grassi e olii vegetali non idrogenati, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi e lecitina a base di girasole, sale, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: betacarotene), zucchero, farina di mais, uova intere pastorizzate, farina di riso, proteina di lupino, glucosio, zucchero di canna 2%, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionante: E472e, addensante: farina di guar, aromi. Senza lattosio (Lattosio $\leq$ 0,01 g/100 g) Conservare in luogo fresco e asciutto Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	9 mesi dal confezionamento		
Attribuzione nr lotto:	Attribuzione con formato numerico "00/00/00". es. 01/01/10 dove: 01= giorno di scadenza 01= mese di scadenza, 10 = anno di scadenza.		

### SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Film in PP conforme al Reg. 10/11			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film	30x12,5x6	12 g		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone	325x255x210h	2700 g	6	10 x 4 strati 40 cartoni

### CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	$\leq$ 7 %	+/- 10 %	
	Aw			
	Residuo secco	$\geq$ 93 %	+/- 10 %	
	Micotossine	Lim. Legge	--	
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 10 fr.	--	--
	Glutine	$\leq$ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali :	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A: riferito a 100 g	Serving size: 13 g (1 biscotto)	G.D.A: riferito a 13 g
	Valore energetico	489 kcal/2052 kJ	24% su kcal	63,57 kcal/266,7 kJ	3 % su kcal
Proteine	5,0 g	10%	0,65 g	1,3 %	
Carboidrati	73,7 g	28%	9,58 g	3,64 %	
Di cui zuccheri	18,6 g	20%	2,41 g	2,6 %	
Grassi	19,3 g	27%	2,50 g	3,51 %	
Di cui saturi	10,0 g	50%	1,30 g	6,5 %	
Fibre	2,7 g		0,35 g		
Sodio	0,2 g	8,3 %	0,02 g	0,83 %	

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto		--
	Colore	Dorato in superficie	---
	Texture interna	Tipica del prodotto	--
	Friabilità	Tipica del biscotto	
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		
	Peso	400 g	

Microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	--	--
	Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
	Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
	Muffe	< 100 U.F.C./g	--	--
	Lieviti	< 100 U.F.C./g		

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE**

Allergeni	Presenza in ricetta	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati	X	X
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglas 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
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a		
Lupini e prodotti a base di lupini	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	NOTE
Con zucchero di canna	Ingrediente caratterizzante
Senza lattosio	Inferiore a 0,01 g/100 g
Senza grassi idrogenati	

**SPECIFICHE DI TRASPORTO**

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004).		
Reg. CE 852/2004	Applicato		
Autorizzazione Ministeriale	N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007		
Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo