



SPECIFICA TECNICA BISCOTTI AL COCCO "LE VENEZIANE"

RSQ-STP 201

Revisione n° 0
Data 27/03/13
Pagina 1 di 2

Denominazione Commerciale: "Le Veneziane" piccoli piaceri croccanti al cocco
Denominazione di vendita: Biscotti al cocco – Prodotto dietetico senza glutine
Il prodotto è indicato nei soggetti intolleranti al glutine

Ingredienti: Farina di mais (32,8%), zucchero, farina di riso, sciroppo di glucosio, burro, olio vegetale (non idrogenato), latte di cocco, scaglie di cocco, maltodestrine, fibra vegetale, sale, agenti lievitanti: acido pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio, fecola di patate, emulsionante: lecitina di soia, aromi.

Può contenere: frutta a guscio, latte, arachidi.

Provenienza delle farine: Prevalentemente nazionale; Varietà sia precoce che tardiva.

Termine minimo di conservazione (TMC): 16 mesi dalla produzione

Condizioni di stoccaggio e/o conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Forma rotondeggiante con foro centrale
Colore: Colore giallo tipico del mais, dorato in superficie
Sapore: Dolce, al gusto di mais e cocco
Odore: Tipico del mais con intenso aroma di cocco
Consistenza: Croccante

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Valore energetico	Kcal	485
Valore energetico	Kj	2036
Grassi	%	19,85
di cui acidi grassi saturi		14
Carboidrati	%	71,32
di cui zuccheri		20,75
Fibra	%	2,60
Proteine	%	4,04
Sale	%	6,4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori standard)

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Pesticidi	ppb	Entro limiti leggi vigenti (DM 27/08/2004 e succ. modifiche)
Micotossine:		
Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Deossivalenolo (DON)	ppb	< 500
Ocratossina A	ppb	< 3
Zearalenone	ppb	< 100
Fumonisine B1 + B2	ppb	< 1000
Glutine	ppm	< 20
Metalli pesanti:	ppm	
Pb		< 0,2
Cd		< 0,1
Umidità	% p/p	4 % MAX
N° di perossidi	mEq O2/Kg	20 MAX

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore standard
Carica microbica mesofita a 30 °C	u.f.c./g	5*10 ³
Enterobatteriaceae	u.f.c./g	<10
Escherichia coli	u.f.c./g	assente
Salmonella spp	/25g	assente
Staphylococcus aureus	u.f.c./g	<50
Bacillus cereus	u.f.c./g	<50
Listeria monocytogenes	u.f.c./g	assente
Muffe	u.f.c./g	<100
Lieviti	u.f.c./g	<100



SPECIFICA TECNICA BISCOTTI AL COCCO "LE VENEZIANE"

RSQ-STP 201

Revisione n° 0
Data 27/03/13
Pagina 2 di 2

ALLERGENI

Descrizione	Presenza	Cross contamination
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	/
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	/
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole <i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù <i>Anacardum occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bentholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vetta</i>), noce del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) e prodotti derivati.	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

- Unità di vendita al consumatore: Confezioni da 250g; Peso dichiarato 250g
- Polipropilene: pp COEX

Codifiche imballi (come prescritto dalla piattaforma INDICOD-ECR):

- CONFEZIONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, TMC, Lotto; **Dati in forma barrettizzata:** Codice EAN 13 identificativo dell'articolo;
- CARTONE: **Dati in chiaro:** Nome del formato, n° confezione e peso netto, TMC e Lotto; **Dati in forma barrettizzata:** Codice EAN 128 comprensivo di: GTIN confezione, n° pezzi per cartone, TMC e lotto.
- PALLET: Etichetta Logistica (Come prescritto da INDICOD-ECR).

BANCALIZZAZIONE

- Confezioni per cartone: 15
- Cartoni per strato: 6
- N° strati: 8
- Cartoni per bancale: 48

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. e i. in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Dichiarazione di tracciabilità e rintracciabilità

Il prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m. e i. in materia di tracciabilità e rintracciabilità alimentare. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutte le fasi del processo produttivo sono opportunamente documentate in modo da ricostruire il percorso dell'alimento.

Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/1830 del 2003 e s.m. e i.

Certificazioni/Autorizzazioni: Concessione dell'uso del marchio "Spiga Barrata" rilasciato dall'ente SBS in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Questo prodotto è stato classificato dal Ministero della Salute come Prodotto dietetico senza glutine.