

ALLEGATO 22.16 SCHEDE PRODOTTO IL FIOR DI LOTO SRL

Revisione:

Data aggiornamento

PIANO AZIENDALE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prodotto: TORTIGLIONI DI MAIS BIO

Codice prodotto: 1810

Fornitore: IL FIOR DI LOTO SRL

DENOMINAZIONE DI VENDITA: TORTIGLIONI DI MAIS BIO

PERCENTUALE DI BIOLOGICITA': 100% ENTE CERTIFICATORE: QCERTIFICAZIONI

ORIGINE DELLE MATERIE PRIME:UE

CODICE EAN: 8016323005556

INGREDIENTI (in ordine decrescente)

FARINA DI MAIS BIO

("*" ingredienti biologici)

CARATTERISTICHE IMBALLO

Confezione: Sacchetto in film plastico

Indirizzo di produzione e/o confezionamento: via E. Balestreri, 236 Ponte a Moriano, Lucca ITALIA

Modo indicazione data scadenza: mm/aa o gg/mm/aa e posizione:

gg/mm/aa sul riquadro dedicato del film prestampato

Peso netto di 1 confezione: 500 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pasta di colore giallo mais, con gusto caratteristico e assenza di odori anomali sia sul crudo che in cottura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Valori medi per 100 g)		
Umidità (g)	< 12.5 %	
Ceneri (g)	< 0.90 %	



ALLEGATO 22.16

SCHEDE PRODOTTO IL FIOR DI LOTO SRL

Revisione:

Data aggiornamento

PIANO AZIENDALE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Prodotto: TORTIGLIONI DI MAIS BIO

Codice prodotto: 1810

Fornitore: IL FIOR DI LOTO SRL

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valore medio per 100 g)				
VALORE ENERGETICO	1511 kJ/356 kcal			
GRASSI (g)	2.0			
di cui saturi (g)	1.0			
CARBOIDRATI (g)	76.8			
di cui zuccheri (g)	1.0			
FIBRE (g)	1.5			
PROTEINE (g)	7.0			
SALE (g)	0.075			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Carica batterica totale (ufc/g)	< 105			
E. coli (ufc/g)	Assente / g			
Enterobatteri (ufc/g)	< 10 ²			
Muffe / Lieviti (ufc/g)	< 10 ³			
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 ²			
Salmonella spp.	Assente in 25 g			
Listeria Monocytogenes	(non significativa in pastificazione)			
Clostridi Solfito Riduttori (ufc/g)	< 10			
DESCRIZIONE SINTETICA DEL FLUSSO PRODUTTIVO				
Le materie prime senza glutine vengono dosa	ite automaticamente dai silos di stoccaggio			

CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Shelf life: TMC da 24 a 36 mesi

pallettizzazione.

Come viene stabilita: Prodotto stabile che non si altera durante la commercializzazione se correttamente conservato

alla pressa di estrusione. Il processo di produzione ed essiccamento è di tipo industriale continuo e si conclude con la fase di confezionamento in film plastico, incassamento e

Temperatura di conservazione del prodotto LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DIRETTE DI LUCE E CALORE

Data: 12/11/2014 Firma: IL FIOR DI LOTO s.r.l. INTERPORTO S.I.TO -1° Strada 1/A 10043 Orbassano (TO) Tel.:011.401.85.11-Fax011.403.71.86 Partita IVA: 00814780011

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: IL FIOR DI LOTO SRL

Denominazione prodotto: TORTIGLIONI DI MAIS BIO

Elenco alle	ergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati		NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova		NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia		 SI
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape		NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in ${\rm SO}_2$ nel prodotto finito		NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		SI
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO

La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

IL FIOR DI LOTO s.r.l.
INTERPORTO S.I.TO -1° Strada 1/A
10043 Orbassano (TO)
Tel.:011.401.85.11 - Fax011.403.71.86

Data compilazione: 11/12/2014