

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
	KRUMIRI prodotto dietetico senza glutine	Rev 01 Pag 2

1. CODICE EAN 8034097811104

2. NOME DEL PRODOTTO KRUMIRI

3. DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO TECNOLOGICO

Biscotto senza glutine preparato con un impasto a base di amido di mais, amido di riso, farina di riso, farina di grano saraceno, burro, uova e farina di mais.

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 netto confezione	g	38

5. DENOMINAZIONE LEGALE

Krumiri

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

6. ELENCO INGREDIENTI

Zucchero, **burro**, farina di mais, amido di mais, **uova**, **tuorlo d'uovo**, farina di riso, amido di riso, farina di grano saraceno, **latte intero** in polvere, fibre vegetali, sciroppo di glucosio, sale, aromi naturali, addensanti: gomma di xanthan – gomma di guar, agente lievitante: sodio bicarbonato, emulsionante: stearyl lattilato di sodio, edulcorante: sorbitolo.

OGM: Assenti

Allergeni presenti: latte, burro, uova.

Prodotto in uno stabilimento dove si 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)

Biscotti confezionati in un bicchierino in materiale plastico protetta da film in polipropilene trasparente termo sigillato
Dimensioni astuccio: mm 110 x 70 x 35 (h)
Tara: 5 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
	KRUMIRI prodotto dietetico senza glutine	Rev 01 Pag 2

7.2 Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 30 confezioni da 43 g. ognuna.

Dimensioni: mm 360 x 255 x 150

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: frolla dorata tipica dei prodotti da forno.

Aspetto: forma a mezzaluna con rigature nella parte superiore.

Odore: tipico del prodotto da forno con nota di burro.

Sapore: dolce e deciso di uova.

11. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto
Valore energetico	kcal	461
	kJ	1.933
Proteine	g	4,9
Carboidrati	g	60,8
Grassi	g	21,7

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
	KRUMIRI prodotto dietetico senza glutine	Rev 01 Pag 3

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, tuorlo d'uovo		
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			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Latte, burro		
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