



SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8484**
 Rev.ne: 2
 Em.ne: 08/05/2014
 Cod. EAN: **8008696013429**

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Minifrolle 40 g	Linea:	NUTRISI CATERING
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	Farina di riso, zucchero, margarina vegetale (grassi ed olii vegetali di palma, cocco e girasole, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, amido di mais, uova intere pastorizzate, fecola di patate, destrosio, proteine di lupino, emulsionante: E472e, addensante: farina di guar, aromi, agente lievitante: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, sale. Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato spiga barrata		
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 + vaschetta in PS/OPE conforme al Reg. 10/11		
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note
Film + vaschetta			
Tipologia Cartongaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi
Scatole cartone			5pz x 2 Expo
			18 x 5 = 90 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi	
	Umidità	5 %	+/- 5 %		
	Aw				
	Residuo secco	95 %	+/- 5 %		
	Micotossine	Lim. Legge	--		
	OGM	Assenti			
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 10 fr.	--		
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 1169/2011	
Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A: riferito a 100 g	Serving size: 40 g (1 porzione)	G.D.A: riferito a 40 g
	Energia	469,7 kcal/1973 kJ	23,5 %	188 kcal/ 789 KJ	9,4 %
	Proteine	4,6 g	9,2 %	1,84 g	3,6 %
	Carboidrati	70,1g	26,9 %	28 g	10,7 %
	-Di cui zuccheri	24,3 g	27%	9,7 g	10,7 %
	Grassi	19,2 g	27,4 %	7,6	10,8 %
	- Di cui saturi	9,1 g	45,5 %	3,64 g	18,2
	Fibre	2,6 g		1 g	
	Sale	0,25	4,2 %	0,1	1,7 %

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

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto		--
	Colore		---
	Texture interna		--
	Friabilità		
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		
	Peso	40 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		X
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis) noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		
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

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