



NOME PRODOTTO	Frollini Rustici	
MARCHIO	Farmo	
CLIENTE	/	
CODICE PRODOTTO	/	
CODICE EAN	/	
		DATA AGGIORNAMENTO 25/02/2015

ELENCO INGREDIENTI		%
1	Amido di mais	
2	Zucchero	
3	Latte scremato in polvere	
4	Farina di riso	
5	Sciroppo di glucosio in polvere	
6	Burro	8%
7	Oli e grassi vegetali di palma e girasole	
8	Uova	
9	Addensante: gomma di Guar	
10	Addensante: fibre di semi di Psyllium	
11	Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi	
12	Agenti lievitanti: sodio pirofosfato, sodio bicarbonato	
13	Acidificanti: acido citrico	
Contiene: latte e uova		
Può contenere tracce di: frutta a guscio e sesamo		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	VALORI PER UNITÀ DI CONSUMO (15 g - 1 frollino)
Valore energetico (kcal)	463	69
Valore energetico (kJ)	1946	292
Grassi	17 g	2,5 g
Di cui Saturi	9 g	1,3 g
Carboidrati	73,2 g	10 g
Di cui zuccheri	26,4 g	3,9 g
Fibre Alimentari	3,9 g	0,3 g
Proteine (N x 6,25)	3,9 g	0,6 g
Sale	0,5 g	0,07 g



M 7.5.01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO



Rev. 03 del 17.04.2014

NOME PRODOTTO	Frollini Rustici	
MARCHIO	Farmo	
CLIENTE	/	
CODICE PRODOTTO	BF11FRUS02	
CODICE EAN	80327153389134	DATA AGGIORNAMENTO 25/02/2015

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1	Peso netto singola unita' di vendita (g)	200 g
2	N° confezioni per scatola	10
3	N° scatole per strato pallet	12
4	N° strati pallet	8
5	Tipologia pallet	80 x 120 EPAL
6	Tipologia imballo primario	film stampato
7	Tipologia imballo secondario	cartone stampato
8	Tipologia imballo terziario	/
9	Scadenza (mesi) e modalita di codifica	15 "Sc. gg.mm.aaaa"
10	Modalita' di codifica del lotto	LP: 13109 13: cifre identificative dell'anno di produzione; 1: codice numerico che identifica la ricetta; 09: cifre identificative del mese di produzione

FOTO PRODOTTO

FOTO PRODOTTO SFUSO	FOTO PRODOTTO CONFEZIONATO	TRACCIATO CARTONE
		

MISURE PACK**MISURE CARTONE**

Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità
20 cm	13 cm	8 cm	20 cm	27,5 cm	39 cm



NOME PRODOTTO	Frollini Rustici	
MARCHIO	Farmo	
CLIENTE	/	
CODICE PRODOTTO	/	
CODICE EAN	/	DATA AGGIORNAMENTO 25/02/2015

CERTIFICAZIONI	SÌ	NO
ISO 9001:2008	X	
GFCO - No Gluten	X	
Star-K Kosher Certification		X
BioAgricert Italy		X

CLAIMS: IL PRODOTTO È INDICATO PER SOGGETTI:	SÌ	NO	SE NO, PERCHÉ?
Vegani?		X	Contengono uova e latte
Vegetariani?	X		
Celiaci?	X		
Kosher?		X	

ANALISI MICROBIOLOGICHE - MICOTOSSINE		
PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Cbt totale	UFC/G	< 10 ⁵
Coliformi totali	UFC/G	< 10 ³
Lieviti	UFC/G	< 100
Muffe	UFC/G	< 100
Salmonella	UFC/25G	ASSENTE /25 G.
Aflatossina tot	µg/kg	Lim legge
Aflatossina ml	µg/kg	N.A.
Ocratossina a	µg/kg	Lim legge
Zearalenone	µg/kg	Lim legge
Don	µg/kg	Lim legge
Fumonisine	µg/kg	Lim legge



NOME PRODOTTO	Frollini Rustici	
MARCHIO	Farmo	
CLIENTE	/	
CODICE PRODOTTO	/	
CODICE EAN	/	DATA AGGIORNAMENTO 25/02/2015

INFORMAZIONI ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA NELLA RICETTA		POSSIBILE CONTAMINAZIONE IN LINEA		PRESENZA IN STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X		X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		X		X	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X		X



NOME PRODOTTO	Frollini Rustici
MARCHIO	Farmo
CLIENTE	/
CODICE PRODOTTO	/
CODICE EAN	/

ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO	
Descrizione del prodotto	Biscotti secchi a base di amido di mais e burro
Aspetto (visivo)	Superficie leggermente ruvida e chiara
Odore	Leggero sentore di burro
Sapore	Sapore di burro
Formati	
Struttura, consistenza al palato e retrogusto	Superficie coriacea, struttura molto croccante