COLUSSIGROUP	**SCHEDA TECNICA-THECNICAL SHEET** ***Crackers non salati in superficie***	**ST334**	**REV 1**
		PAG 1 di 1	
DATA 09/01/13	DESCRIZIONE: aggiornamento 1169	RIC	CKSN0053
Nome: ***crackers***		RF	

FORMATO: 250 g - 500 g - 1000 g – 750 g (sacchetto)

INGREDIENTI: **FARINA DI FRUMENTO** - OLIO VEGETALE DI PALMA - LIEVITO - **ESTRATTO DI MALTO D'ORZO E DI FRUMENTO** – SALE.
Contiene glutine

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

		Per 100 g	**Per porzione (36 g)**	Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) X porzione 36g circa	**Per cracker**	Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) X cracker 6g circa
ENERGIA	kJ	1857	668	8%	111	1%
	kcal	441	159		26	
GRASSI	g	12,2	4,4	7%	0,7	1%
di cui acidi grassi saturi	g	6,0	2,2	11%	0,3	2%
CARBOIDRATI	g	69,8	25,1	10%	4,2	2%
di cui zuccheri	g	2,0	0,7	1%	0,1	0,1%
FIBRE	g	3,6	1,3		0,2	
PROTEINE	g	11,2	4,0	8%	0,7	1%
SALE	g	1,5	0,5	8%	0,1	2%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Dorato con la presenza di alcune bolle leggermente più scure
FORMA	Rettangolare
CONSISTENZA	Friabile e croccante
SAPORE	Ricorda quello del pane appena sfornato

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MAX: 1.8%
DIMENSIONI: Lunghezza 95 +/- 3 mm, Larghezza 45 +1/- 3 mm, Spessore 29 +2/ -1 mm (6 pz)
PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 6 g

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica Batt.Tot 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Lieviti / Muffe	< 10 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATO: 11 MESI

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.
Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: luogo fresco e asciutto

SIZE: 250 g - 500 g - 1000 g – 750 g (bag)

INGREDIENTS: **WHEAT FLOUR** - PALM OIL – YEAST – **BARLEY AND WHEAT MALTED EXTRACT** – SALT.
Contains gluten

NUTRITION DECLARATION:

		Per 100 g	Per porzione (36 g)	Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal) x porzione (36g)	Per cracker	Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal) x cks
ENERGY	kJ	1857	668	8%	111	1%
	kcal	441	159		26	
FAT	g	12,2	4,4	7%	0,7	1%
of which saturates	g	6,0	2,2	11%	0,3	2%
CARBOHYDRATES	g	69,8	25,1	10%	4,2	2%
of which sugars	g	2,0	0,7	1%	0,1	0,1%
FIBRE	g	3,6	1,3		0,2	
PROTEIN	g	11,2	4,0	8%	0,7	1%
SALT	g	1,5	0,5	8%	0,1	2%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Golden with darker bubbles
SHAPE	Rectangular
CONSISTENCY	Friable and crispy
FLAVOR	Like bread removed from the oven

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

HUMIDITY MAX: 1.8%
SIZE: Length 95 +/- 3 mm, Width 45 +1/- 3 mm, Thickness 29 +2/ -1 mm (6 pieces)
MEDIUM ONE PIECE WEIGHT: 6 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Yeast / Mould	< 10 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.
Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

SHELF LIFE: 11 MONTHS

STORAGE RECOMMENDATION: Store in a cool and dry place

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.
Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

Petrignano d'Assisi, 13/05/2013

Oggetto: Dichiarazione Allergeni

Tabella degli ingredienti allergenici					
Azienda: Colussi SpA					
Articolo: CKS BIANCO NON SALATO IN SUPERFICIE "COLUSSI" 500 g cod. 03347100					
Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE		Indicazione delle sostanze	Presenti nel prodotto	Presenti in stabilimento	Possibilità di contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Farina di frumento, estratto di malto e d'orzo	SI	SI	
02	Crostacei e derivati		NO	NO	NO
03	Uova e derivati		NO	SI	NO
04	Pesce e derivati		NO	NO	NO
05	Arachidi e derivati		NO	NO	NO
06	Soia e derivati		NO	SI	NO
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		NO	SI	NO
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO	SI	NO
09	Sedano e preparati		NO	NO	NO
10	Senape e preparati a base di senape		NO	NO	NO
11	Sesamo e prodotti derivati		NO	SI	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		NO	SI	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	NO
Dichiarazione presenza allergeni eccetto quelli esplicitamente indicati in etichetta: Nessuna; Allergeni provenienti da ricetta: glutine					

Colussi SpA
Resp. Assicurazione Qualità e Igiene
Assunta Papi

Colussi S.p.A. Sede legale: Via G. Spadolini, 5 · 20141 Milano, Italia
Capitale Sociale € 1.096.510,48 i.v. · N. Iscriz. al REA C.C.I.A.A. Milano n. 1755736 · C.F. - P. IVA IT e Iscr.Reg.Imp. (MI): 00163800543
Uffici Commerciali: Via G. Spadolini, 5 · 20141 Milano, Italia · Tel. +39.02.847841 · Fax +39.02.84784434
Uffici Amministrativi: Via G. B. Pontani, 39 · 06128 Perugia, Italia · Tel. +39.075.59931 · Fax +39.075.5993294
e Export Department: Via G. Spadolini, 5 · 20141 Milano, Italia · Tel. +39.02.847841 · Fax +39.02.84784232
www. colussigroup.com