



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 22/12/92	Pagina 1 di 2
LINEA SNACKS <i>Flash</i>	Data ultima Revisione 30/12/15	Rev. N° 10

1.0-PRODOTTO

Flash – saette di mais al forno al formaggio: vari formati

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Snack di mais al formaggio fuso

3.0-INGREDIENTI

Farina di mais (76%), olio vegetale (palma), **formaggio** fuso in polvere (4.3%) (**formaggio** 51%, siero di **latte** in polvere, **burro**, sali di fusione:citrati di sodio), aromi (contengono **lattosio**), sale, siero di **latte** in polvere, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico e ribonucleotidi di sodio, proteine del **latte**, estratto di lievito, colorante:estratto di paprika.



4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Estruso di mais di caratteristica forma a saetta con diametro e lunghezza irregolari, di colore giallo dorato. Il prodotto deve risultare croccante, con sapore e odore tipici del mais, caratterizzato dal formaggio. Assenti odori o sapori sgradevoli o anomali.

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	-	3%
NUMERO DI PEROSSIDI dell'olio di condimento	-	4 meq O ₂ / Kg
SAGGIO DI KREIS	Negativo	Negativo
FILTH-TEST		
Frammenti di insetto/100 g		25
Insetti interi /100 g		nessuno
Peli roditori/100 g		nessuno
Corpi estranei/100 g		nessuno

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	1000 ufc / g
LIEVITI	100 ufc / g
MUFFE	100 ufc / g
COLIFORMI TOTALI	100 ufc / g
COLIFORMI FECALI	50 ufc / g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc / g
STAFILOCOCCUS AUREUS	10 ufc / g
SALMONELLA	Assente / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 22/12/92	Pagina 2 di 2
LINEA SNACKS <i>Flash</i>	Data ultima Revisione 30/12/15	Rev. N° 10

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	2161 kJ	516 kcal
GRASSI	26 g	
- Di cui acidi grassi saturi	13 g	
CARBOIDRATI	63 g	
- Di cui zuccheri	4,3 g	
FIBRE	1,6 g	
PROTEINE	6,8 g	
SALE	2,1 g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 150 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ	APPROVATO: DIREZIONE DI STABILIMENTO
------------------------------	--------------------------------------

Autore GRIMALDI
Data di Creazione: 18/05/2016

Data ultima modifica: 18/05/2016

Prodotto 1522 CIAMBELLE MONOPORZIONE 30g 4 x 16

Descrizione: Biscotti frollini con **panna** fresca.

Testo: **INGREDIENTI**

Farina di **frumento** 65,5%, zucchero, olio di semi di girasole, **uova** fresche, amido di **frumento**, **panna** fresca pastorizzata 2,2%, **burro**, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, tartrato monopotassico sale, aroma naturale.

Può contenere frutta a guscio, arachidi e soia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

Valore Energetico: 2039 kJ - 486 kcal
Grassi: 20 g di cui Saturi: 3,5 g
Carboidrati: 69 g di cui Zuccheri: 21 g
Fibre 1,9 g
Proteine: 6,5 g
Sale: 0,71 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Peso medio prodotto cotto da: 10,0 g a: 11,0 g
Spessore prodotto cotto da: 10,5 mm a: 13,5 mm
Diametro da: 47,5 mm a: 50,5 mm
Umidità' prodotto cotto da: 1,5 % a: 2,5 %
Inzuppabilità min: 75,0%
Peso medio monoporzionamento min: 30,0 g
Peso medio confezione min: 480 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale max: 1.000,0 ufc/g
Carica micetica totale max: 100,0 ufc/g
Enterobacteriaceae max: 100,0 ufc/g
Salmonella: assente/25g
St.aureus: assente/1g
Ps. aeruginosa: assente/1g

CARATTERI ORGANOLETICI

Specifici del prodotto con assenza di odori e sapori sgradevoli

SHELF LIFE COMMERCIALE

12 mesi (se correttamente conservato)

TMC

12 mesi successivi alla data di produzione (fine mese)

NUMERO DI LOTTO

Data di produzione espressa in codice

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco ed asciutto

