





SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8464**
 Rev.ne 0
 Em.ne: 11/09/2012
 Cod. EAN: **8008696012798**

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Taralli	Linea:	NUTRISI CATERING
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	farina di riso, amido di mais, fiocchi di patate, farina di mais, olio extravergine d'oliva 8%, sale, zucchero, addensante: farina di guar, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi e E472e, <i>proteina di lupino</i> , lievito, agenti lievitanti: difosfato disodico e carbonato acido di sodio, aromi. Conservare in luogo fresco e asciutto Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	6 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 conforme al Reg. 10/11			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film				
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone			10(5pz x 2Expo)	18 x 6 108 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	≤ 5 %	+/- 10 %	
	Aw	<0.60		
	Residuo secco	≥ 95 %	+/- 10 %	
	Micotossine	Lim. Legge	--	
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 10 fr.	--	--
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A: riferito a 100 g	Serving size: 30 g (1 monoporzione)	G.D.A: riferito a 30 g
	Valore energetico	420 kcal/1771 kJ	21 % su kcal	126 kcal/531,3 kJ	6,3 % su kcal
Proteine	4,32 g	8,6 %	1,29 g	12,8 %	
Carboidrati	75,8 g	29 %	22,75 g	8,7 %	
Di cui zuccheri	0,9 g	1 %	0,27 g	0,3 %	
Grassi	11,04 g	15,7 %	3,31 g	4,7 %	
Di cui saturi	1,83 g	9,1%	0,54 g	2,7 %	
Fibre	2,6 g		0,78 g		
Sodio	0,9 g	37,5 %	0,27 g	11,25 %	

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

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto		--
	Colore	Dorato in superficie	---
	Texture interna		--
	Friabilità		--
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		--
	Peso	30 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
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas 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
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
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
CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	Ingrediente caratterizzante
A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI	≤ 5 g/100 g zuccheri

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

FARMO[®]

Frollini Rustici
Butter Cookies
senza glutine - gluten free

Certified
GF
Gluten-free



FARMO[®]

100% farina di grano duro di semola di grano duro
senza glutine e senza altri ingredienti

FARMO**M 7.5.01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO****Rev. 02 del 20.10.2011**

NOME PRODOTTO	FROLLINO RUSTICO
----------------------	------------------

CODICE ARTICOLO		DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO	27.02.2013
------------------------	--	----------------------------------	------------

CLIENTE	
----------------	--

ELENCO INGREDIENTI

1	AMIDO DI MAIS
2	ZUCCHERO
3	LATTE SCREMATO IN POLVERE
4	FARINA DI RISO
5	SCIROPPO DI GLUCOSIO
6	BURRO
7	OLII E GRASSI VEGETALI DI PALMA E GIRASOLE
8	UOVA
9	ADDENSANTE: GUAR
10	FIBRE DI PSYLLIUM
11	EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI
12	AGENTE LIEVITANTE: SODIO PIROFOSFATO
13	AGENTE LIEVITANTE: SODIO BICARBONATO
14	ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico (kcal)	463	
Valore energetico (kJ)	1946	
Proteine (N x 6,25)	3,9 g	
Grassi	17 g	
Di cui saturi	9 g	
Carboidrati	73,2 g	
Di cui zuccheri	26,4 g	
Fibre Alimentari	2,2 g	
Sodio	200 mg	

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Peso prodotto netto singola unità di vendita	30 g
Shelf Life	15 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto

FARMO S.p.A.
Maurizio Goffi RCG

FARMO**M 7.5.01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO****Rev. 02 del 20.10.2011****INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE - MICOTOSSINE**

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Cbt totale	UFC/G	1000
E.coli	UFC/G	100
Lieviti	UFC/G	100
Muffe	UFC/G	100
Salmonella	UFC/25G	Assente

FARMO S.p.A.*Maurizio Ceffi*

RCQ

