

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STP 01
Rev. 0
Data: 26/05/2017
Pag. 1 di 4

PRODOTTO:

I Gustosi

1.0 PRODUTTORE

Ragione sociale:	LANDOLFI SRL
Sede:	VIA DANTE ALIGHIERI,62 80054 GRAGNANO (NA)
Indirizzo stabilimento di produzione:	VIA LARGA AREA PIP LOTTO 1.10 81038 TRENTOLA DUCENTA (CE)
Numero di autorizzazione sanitaria/registrazione:	U15010506109410.72.00002896M

2.0 INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

Denominazione di vendita:	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO
Descrizione prodotto:	I Gustosi
Codice EAN:	8032790899467
Peso netto:	30 GR
Ingredienti:	farina di frumento , margarina (grasso di cocco, olio di semi di girasole), zucchero, farina d' avena (6,5%), zucchero di canna (4,3%), burro, uova, latte , agenti lievitanti (E450, E500, E503), miele, sale, amido di frumento , aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI e altra FRUTTA a GUSCIO. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
Modalità di confezionamento: (es. ATP, sottovuoto, ...)	MONOPORZIONE
Shelf-life:	10 MESI
Modalità di codifica del lotto:	DUE NUMERI CHE CONTRADDISTINGUONO LA GIORNATA PROGRESSIVA DI LAVORO E UNA LETTERA CHE DIFFERENZIA I SINGOLI IMPASTI
Modalità di conservazione:	IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO – LONTANO DA FONTI DI CALORE
Modalità di consumo previsto: (es. previa cottura, tal quale)	TAL QUALE
Caratteristiche del prodotto: (es. DOP, biologico, claim nutrizionali, adatto per vegetariani/vegani/celici, prodotto Halal, prodotto Kosher, certificazioni di prodotto, prodotto di filiera,...)	/
Claims nutrizionali normati: (secondo Reg. CE n. 1924 del 20/12/2006)	/
Prodotto soggetto a calo peso: (SI / NO)	NO

3.0 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	FORMA TIPICA BISCOTTO
----------	-----------------------

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STP 01
Rev. 0
Data: 26/05/2017
Pag. 2 di 4

Odore:	INTENSO
Colore:	TIPICO
Sapore:	DOLCE E CARATTERISTICO
Consistenza:	FRIABILE

4.0 FOTO DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato:



5.0 VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Unità di misura	Valori medi per 100g di prodotto	Valori medi per porzione (30 g)
Energia	kJ / kcal	2033 / 485	610 / 145
Grassi di cui:	g	21	6,4
- acidi grassi saturi	g	15	4,5
Carboidrati di cui:	g	65	20
- zuccheri	g	21	6,4
Fibre	g	1,4	0,5
Proteine	g	8,2	2,4
Sale	g	1,0	0,31

6.0 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di Misura	Valori di riferimento
Conta dei microrganismi a 30°C	ufc/g	< 10.000
Lieviti	ufc/g	< 1.000
Muffe	ufc/g	< 1.000
Enterobatteriaceae	ufc/g	< 500
Bacillus cereus	ufc/g	< 1.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 100
Salmonella	assente/25 g	assente
Listeria monocytogenes	assente/25 g	assente

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

STP 01
Rev. 0
Data: 26/05/2017
Pag. 3 di 4

7.0 ALTRE INFORMAZIONI

Altre informazioni: Le materie prime utilizzate non sono di natura geneticamente modificata o comunque provenienti da OGM

11.0 ALLERGENI

Allergene	Presenza volontaria e dichiarata	Possibile presenza involontaria
Cereali contenenti glutine Grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	X	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	X
Soia e prodotti a base di soia	X	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio Mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	<input type="checkbox"/>	X
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti <i>In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12.0 CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Unità di vendita:	Gustosi da 30g CARTONE
Numero di pezzi per unità di vendita:	32
Imballo primario:	COEX MATT+COEX
Imballo secondario:	SCATOLA

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	STP 01 Rev. 0 Data: 26/05/2017 Pag. 4 di 4
--	-----------------------------------	---

Data

04/12/2018

Nominativo compilatore:

ANNA CASTIELLO
