



Granarolo S.p.A.
Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna

SCHEDA TECNICA

BUDINO AL CACAO

Data di emissione: 15/10/2010

Cod: 1835_ST_D/R00

Codice prodotto					
Nome prodotto		BUDINO AL CACAO PRODOTTO DOLCIARIO UHT			
Marchio		Granarolo			
Denominazione di vendita		BUDINO AL CACAO PRODOTTO DOLCIARIO UHT			
Ingredienti		Latte pastorizzato, zucchero, amido modificato di mais, cacao magro in polvere (1,3%), addensante: carragenina, aromi			
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)		latte			
Formato		320 g e (4x80g)			
Pallettizzazione					
Numero pezzi per collo		4			
Numero colli per pallet		162			
Modalità di conservazione		Temperatura Ambiente			
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)		150 gg (compreso il giorno di confezionamento)			
Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)					
Parametro		Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
				Minimo	Max
Proteine		% p/p	2,5	2,1	2,9
Grasso		% p/p	2,2	1,9	2,5
Carboidrati		%p/p	19	16,2	21,8
Requisiti Microbiologici (valori medi per 100 g alla produzione)					
Parametro		Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
				Minimo	Max
Coliformi Totali		ufc/g	0	//	> 100
E. Coli		ufc/g	0	//	> 100
Lieviti		ufc/g	0	//	> 100
Muffe		ufc/g	0	//	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi		ufc/g	0	//	> 100
Salmonelle spp		ufc/25 g	Assente	Presente	
Listeria Monocytogenes		ufc/25 g	Assente	Presente	
Tabella nutrizionale			valori nutrizionali medi per 100 g		
Valore Energetico		kJ	447		
		kcal	106		
Proteine		g	2,5		
Carboidrati		g	19,0		
Grasso		g	2,2		
Stabilimento di produzione	Bollo CE	Sistema di gestione della Qualità ISO 9001:2000	Sistema di gestione ambientale ISO 14001:2004	Conformità ai requisiti BRC Food Standard	Conformità ai requisiti IFS Food Standard
EHRMANN AG	DE SN 006 EG	-	-	IFS DE 10000214/04	-

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da Responsabile SGQ