



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CRACKER SALATO 12 g

S 010-B

Rev. 10 del 24/04/15

Pag 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Crackers salato in superficie, di forma rettangolare; il prodotto è confezionato in monoporzione contenente 4 mezzi cracker.

Destinazione d'uso: indicato per soggetti in normale stato di salute, senza restrizioni di età purché successiva allo svezzamento. Il prodotto si presta ad essere consumato tal quale o farcito a seconda delle preferenze personali.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

INGREDIENTE	% IN ETICHETTA
Farina di frumento	
Olio vegetale non idrogenato (palma)	
Sale	1,6%
Regolatore di acidità: carbonato acido di sodio	
Farina di orzo maltato	
Estratto di malto (frumento e orzo)	
Lievito di birra	

Contiene **glutine**. Può contenere tracce di **sesamo** e **latte**.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI:

I valori dei seguenti parametri devono essere considerati indicativi, in quanto soggetti ad oscillazioni dovute alla variabilità stagionale delle materie prime.

Parametro	Unità	Valore medio
Valore energetico	kcal - kJ	445 – 1872
Grassi	g/100g	13
di cui acidi grassi saturi	g/100g	6,7
Carboidrati (per diff.)	g/100g	70
di cui zuccheri	g/100g	2,5
Fibre	g/100g	2,4
Proteine (Nx6.25)	g/100g	11
Sale	g/100g	2,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore :	doratura omogenea, assenza di bruciature, di parti scure, di macchie, di colorazioni anomale.
Odore:	tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale, di recente sfornatura, fragrante, anche se lieve, assenza di odori anomali o sgradevoli.
Sapore:	saporito, fragrante al palato, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	croccante e leggermente friabile, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli o stoppose.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CRACKER SALATO 12 g

S 010-B

Rev. 10 del 24/04/15

Pag 2/2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	UFC/g	< 5000
Coliformi totali	UFC/g	< 10
E. Coli	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente
Lieviti	UFC/g	< 100
Muffe	UFC/g	< 100
Stafilococchi Coag.+	UFC/g	< 10

CONTAMINANTI

Frammenti di insetti	N/50g	< 20
Frammenti metallici	N/50g	assenti
Peli di roditore	N/50g	assenti
Aflatossine	limiti di legge	
Residui di fitofarmaci	limiti di legge	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.

Tenere al riparo da fonti dirette di luce o calore.

Termine minimo di conservabilità dalla data di produzione: 16 mesi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative Italiane ed Europee.

L'azienda è certificata secondo le norme ISO 9001:2008, BRC Issue 6, IFS Issue 6.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

QUALITY FOOD GROUP S.p.A.

via Spilimbergo, 221 - 33035 Martignacco (UD)