



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FROLLINI CON LATTE E MIELE
MATTINELLI

S 046

Rev 11 del 24/03/2015
Pag 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Biscotto frollino di forma rettangolare, con 3 fori centrali e disegno in superficie.

Destinazione d'uso: per soggetti in normale stato di salute senza restrizioni di età purché successiva allo svezzamento. Il prodotto può essere consumato tal quale oppure imbevuto in latte o the.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE

INGREDIENTI	QUID
Farina di frumento	
Zucchero	
Olio vegetale non idrogenato (palma)	
Miele	2,1
Latte intero pastorizzato	1,7
Latte scremato in polvere	1,3
Agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico)	
Amido di frumento	
Uova	
Sale	
Sciroppo di glucosio	
Emulsionante: lecitina di soia	
Aromi	

Può contenere tracce di **sesamo** e **frutta a guscio**.

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	Metodo
Valore energetico	kcal - kJ	467 – 1966	Calcolo
Lipidi	g/100g	16,5	Soxhlet con idr. ac.
di cui saturi	g/100g	7,9	HPLC
Carboidrati	g/100g	72,5	Per differenza
di cui zuccheri	g/100g	18,3	HPLC
Fibre alimentari	g/100g	2,5	Met. enzimatico
Proteine (Nx6.25)	g/100g	7,2	Kjeldahl
Sale	g/100g	0,9	ICP-MS
Umidità	g/100g	2,5	Stufa 105° C, 4 h

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : doratura omogenea; assenza di bruciature, di parti scure o chiare, di macchie e di colorazioni anomale.

Odore: tenue, gradevole, caratteristico di prodotto ben cotto; assenza di odori anomali o sgradevoli.

Sapore: caratteristico, di prodotto ben cotto, dolce; assenza di sapori anomali o sgradevoli.

Consistenza: friabile, non deve comportare impaccamenti durante la



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FROLLINI CON LATTE E MIELE
MATTINELLI

S 046

Rev 9 del 03/12/12

Pag 2/2

masticazione; assenza di parti umide, molli indurite o stoppose.

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	< 50
Muffe	UFC/g	< 50
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	

PESO NETTO

Monoporzioni da 2 biscotti l'una. Peso netto: 25g.

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

NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH S.p.A.
via A. De Gasperi, 11 – 31050 Zenson di Piave (TV).