



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FROLLINI CON PANNA E UOVA 14g cod
0955

S 066-A
Rev 5 del 07/05/15
Pag 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Biscotto frollino di forma rettangolare, con caratterizzazione alla panna e uova.

DESTINAZIONE D'USO

Indicato 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

INGREDIENTE	% IN ETICHETTA
Farina di frumento	
Zucchero	
Olio di palma	
Panna	3,4%
Uova	1,7%
Agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio)	
Latte scremato in polvere	
Sciroppo di glucosio	
Sale	
Aromi	

Informazioni allergeniche: può contenere tracce di **soia** e **frutta a guscio (nocciola)**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore doratura omogenea, assenza di bruciature e colorazioni anomale.
Odore tenue, gradevole, con nota di panna e uova; assenza di odori anomali o sgradevoli.
Sapore di prodotto ben cotto, dolce, burroso; assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza: friabile, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli, indurite e stoppose

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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

Energia	kcal/100g	469
Energia	kJ/100g	1971
Lipidi	g/100g	19
di cui acidi grassi saturi	g/100g	5,6
Carboidrati	g/100g	69,0
di cui zuccheri	g/100g	19,6
Fibre	g/100g	2,3
Proteine (Nx6.25)	g/100g	7,0
Sale	g/100g	0,75



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FROLLINI CON PANNA E UOVA 14g cod
0955

S 066-A
Rev 5 del 07/05/15
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	

PESO NETTO

Peso netto: 14g, confezionato in monoporzioni.

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.