



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 28/02/96	Pag. 1 di 2
LINEA FORNO <i>Crostini Dorati</i>	Data ultima Revisione 30/12/15	Rev. N° 12

1.0-PRODOTTO

Prodotto da forno fritto dalla forma tondeggiante, confezionato in busta da:

- 75g e,
- 200g e,
- 500g e

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Crostini tostati e fritti.

3.0-INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 0, olio vegetale (palma), sale, lievito.

Può contenere tracce di **latte, sedano, senape e soia**

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Prodotto da forno fritto dalla forma tondeggiante/ovoidale, non regolare, con diametro variabile di 28 mm. ca., di colore bruno scuro brillante senza bordi bruciati.

La texture deve risultare friabile, fragrante, senza punti duri con un'alveolatura omogenea, fine e regolare.

Il sapore è tipico di un prodotto da forno sottoposto a frittura con assenza di sapori od odori sgradevoli o anomali .

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	----	3.5%
SAGGIO DI KREISS	negativo	negativo
ACIDITA' Acido Oleico sul prodotto finito		3%
NUMERO DI PEROSSIDI sul prodotto finito	----	7 meq O ₂ / kg
FILTH-TEST		
Frammenti di insetto/100 g		25
Insetti interi /100 g		nessuno
Peli roditori/100 g		nessuno
Corpi estranei/100 g		nessuno

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	2000 UFC / g
COLIFORMI TOTALI	100 UFC / g
ESCHERICHIA COLI	10 UFC / g
STAFILOCOCCUS AUREUS	10 UFC / g
MUFFE	1000 UFC / g
LIEVITI	1000 UFC / g
SALMONELLA	Assenti / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 28/02/96	Pag. 2 di 2
LINEA FORNO <i>Crostini Dorati</i>	Data ultima Revisione 30/12/15	Rev. N° 12

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	2298 kJ	551 Kcal
GRASSI	34 g	
- Di cui acidi grassi saturi	16 g	
CARBOIDRATI	52 g	
- Di cui zuccheri	1,8 g	
FIBRE	2,5 g	
PROTEINE	8,0 g	
SALE	1,4 g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 180 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione:
conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ	APPROVATO DA: DIREZIONE DI STABILIMENTO
------------------------------	---