

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Biscotto "GRAN MULINO" gusto latte e gusto cacao

(Revisione 20 del 10/01/2022)

Stabilimento di produzione: Via Dell'Industria N. 7 – 25030 ORZIVECCHI (Brescia)

Descrizione del prodotto: Prodotto dolciario da forno. Biscotti secchi.

Peso netto: 5,7 gr. ca.

AL GUSTO LATTE:

Ingredienti : (Regolamento UE n.1169/2011)

Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali (olio di palma), sciroppo di glucosio, **latte** scremato in polvere, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, aromi.

Può contenere tracce di: uova, mandorle, soia, senape, lupino.

AL GUSTO CACAO:

Ingredienti : (Regolamento UE n.1169/2011)

Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, grassi vegetali (olio di palma), sciroppo di glucosio, cacao in polvere, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, **latte** scremato in polvere, aromi.

Può contenere tracce di: uova, mandorle, soia, senape, lupino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

	<u>GUSTO LATTE</u>	<u>GUSTO CACAO</u>
Colore:	Ambrato tipico	Tipico
Odore:	Tipico	Tipico al cacao
Sapore:	Tipico	Tipico al cacao
Consistenza:	Friabile	Friabile

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE CALCOLATE (per 100g)(Reg.UE n.1169/2011)

	<u>GUSTO LATTE</u>	<u>GUSTO CACAO</u>
Valore Energetico:	KCAL 500 kJ 2100	KCAL 500 kJ 2097
Grassi:	21,2 %	21,7 %
di cui saturi :	10,2 %	10,5 %
Carboidrati:	70,7 %	70,0 %
di cui zuccheri :	26,1 %	26,9 %
Proteine:	6,1 %	6,0 %
Sale :	0,01%	0,01 %

DESTINAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto destinato a consumo generale salvo particolari patologie quali intolleranza al glutine e diabete.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI INGREDIENTI

Il prodotto viene preparato con gli ingredienti e i semilavorati indicati nella lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti sono rispondenti alle caratteristiche dettate dalle normative europee in materia di prodotti alimentari e periodicamente sono controllati con le procedure HACCP previste nel piano di autocontrollo aziendale.

EMMEPI DOLCI s.r.l.

Sede Legale : Via G. Michelucci, 25/B – 25034 ORZINUOVI (BS)

Sede Operativa e Stabilimento : Via Dell'Industria n. 7 – 25030 ORZIVECCHI (BS) – Tel. 030 9465199 – Fax 030 9461633
C. F. , P. IVA e Iscr. Reg. Imprese di BS : IT 02595710985 Capitale Sociale 50.000 € i.v. R.E.A. di BS n. 462704

www.emmepidolci.it - E-mail: info@emmepidolci.it

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità:	GUSTO LATTE <5 g/100g	GUSTO CACAO <5 g/100g
pH:	>5 <9	>5 <9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica totale mesofili:	GUSTO LATTE <5000 u.f.c./g	GUSTO CACAO <5000 u.f.c./g
Coliformi totali:	< 10 u.f.c./g	< 10 u.f.c./g
Escherichia coli:	< 10 u.f.c./g	< 10 u.f.c./g
Salmonella:	Assente in 25 gr.	Assente in 25 gr.
Bacillus cereus:	< 100 u.f.c./g	< 100 u.f.c./g

RISCHIO ACRILAMMIDE

Prodotto conforme ai sensi del regolamento UE 2017/2158 del 20 novembre 2017
--

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE MINIME

Tempo: 14 mesi
Modalità: temperatura ambiente, luogo asciutto

LOTTO DI PRODUZIONE

Il lotto di produzione è impresso su ogni singola confezione così come all'esterno degli imballi secondari ed è composto da una serie di numeri del tipo 00/00/00/0000 riportante la data di scadenza del prodotto e la settimana/giorno del giorno di produzione

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

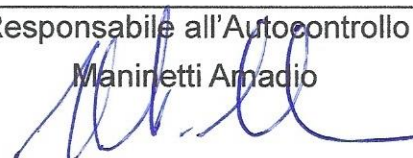
Materiali confezionamento primario: incarto monofilm trasparente 30my conforme alle norme Italiane ed Europee (direttive UE 82/711; 85/572; 90/128; 92/39; REG. CE 1935/2004)
Formato: 300 buste termosaldate da 5,7 g. gusto latte e gusto cacao
Confezioni: In cartoni 300 pz. dimensioni in mm 220 x 290 x 370 Peso Netto 3,42 kg. ca. I cartoni sono composti da: n. 150 pezzi gusto latte e n. 150 pezzi gusto cacao
Pallet: N. 64 cartoni disposti in 8 cartoni per strato x 8 file
Codici:

TRASPORTO

Il trasporto deve essere effettuato come da normativa Regolamento CE 852/2004 e D.P.R. 06/11/2007 n. 193 sull'igiene del trasporto di prodotti alimentari. Il prodotto non richiede il trasporto a temperatura controllata.

Responsabile all'Autocontrollo

Maninetti Amadio



Le informazioni riportate nella presente scheda sono da considerarsi riservate ad esclusivo uso professionale e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori da quanto previsto.