



SCHEDA PRODOTTO

| | |
|------------|------------------------|
| Ns Codice: | 8490 |
| Rev.ne | 2 |
| Em.ne: | 29/01/2013 |
| Cod. EAN: | 8 008696 013443 |

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

| | | | |
|----------------------------|---|--------|-------------------------|
| Denominazione di vendita: | La Ciabattina | Linea: | NUTRISI CATERING |
| Tipo prodotto: | prodotto da forno senza glutine in ATP | | |
| Ingredienti: | <p>acqua, amido di mais, farina di riso, amido di riso, fibre vegetali, proteine vegetali, olio extravergine d'oliva 2,2%, sciroppo di glucosio, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensanti: farina di guar e gomma di xanthan, olio di semi di girasole, sale, lievito, aromi.</p> <p>Può contenere tracce di <i>lupino</i></p> <p>Confezionato in atmosfera protettiva</p> <p>Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY</p> | | |
| Altre caratteristiche: | <p>SCALDARE IN FORNO PER 2 MINUTI</p> <p>Prodotto certificato controlado por face e spiga barrata</p> <p>Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169</p> | | |
| Aliquota I.V.A. applicata: | 10% | | |
| Durata del Prodotto: | 4 mesi dal confezionamento | | |
| Attribuzione nr lotto: | <p>Attribuzione con formato numerico "00/00/00".</p> <p>es. 01/01/10 dove:</p> <p>01= giorno di scadenza</p> <p>01= mese di scadenza,</p> <p>10 = anno di scadenza.</p> | | |

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

| | | | | |
|-----------------------|--|------------|----------|---------------------|
| Imballo | Film a barriera conforme al Reg. 10/11 | | | |
| Tipologia Confezione | Misure (cm) | Peso netto | Note | |
| Film | 15 x 13 x 3 p | 6 g | | |
| Tipologia Cartonaggio | Misure (cm) | Peso lordo | Nr Pezzi | Pancalizzazione |
| Scatole cartone | 25 x 18 x 17 h | 870 g | 12 | BAR 18X5 90 cartoni |

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

| Chimico/Fisiche: | Caratteristica | Valore | Tolleranze | Riferimenti normativi |
|------------------|------------------------------------|---------------|------------|-----------------------|
| | Umidità | 45 % | +/- 10 % | |
| | Aw | ≤0,93 – 0,98 | | |
| | Residuo secco | 55 % | +/- 10 % | |
| | Micotossine | Lim. Legge | -- | |
| | OGM | Assenti | | |
| | Filth test, fram. Insetti su 50 gr | inf. A 10 fr. | -- | -- |
| | Glutine | ≤ 20 ppm | | Reg. CE 41/2009 |

| Nutrizionali: | Caratteristica | Valore x 100 g | G.D.A.:riferito a 100 g | Serving size: 50 g | G.D.A: riferito a 50 g |
|---------------|-------------------|-----------------|-------------------------|--------------------|------------------------|
| | Valore energetico | 246,5kcal/990kJ | 12,3% su kcal | 123,2kcal/495kj | 6,16% |
| | Proteine | 5,0g | 10% | 2,5g | 5% |
| | Carboidrati | 46,7g | 18% | 23,3g | 9% |
| | Di cui zuccheri | 1,48g | 1,6% | 0,7g | 0,8% |
| | Grassi | 3,3g | 4,7% | 1,65g | 2,3% |
| | Di cui saturi | 0,95g | 4,7% | 0,47g | 2,3% |
| | Fibre | 3 g | | 1,5 g | |
| | Sodio | 0,32g | 13,3% | 0,16g | 6,6% |

| | | | |
|----------------|-----|--------|------------------------------|
| Resp.le Em.ne: | RSQ | Firma: | Dott.ssa Nicoletta Del Carlo |
|----------------|-----|--------|------------------------------|

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|------------|
| Organolettiche e dimensionali: | Caratteristica | Descrizione/Valore | Tolleranze |
| | Aspetto | | -- |
| | Colore | | --- |
| | Texture interna | | -- |
| | Friabilità | | |
| | Sapore | | -- |
| | Lunghezza/Diametro | | |
| | Altezza | | |
| | Peso | 50g | |

| | | | | |
|------------------|--------------------------|-------------------|------------|-----------------------|
| Microbiologiche: | Caratteristica | Valore | Tolleranze | Riferimenti normativi |
| | Carica aerobica mesofila | <100.000 U.F.C./g | -- | -- |
| | Salmonella in 25 gr. | Assente | -- | -- |
| | Coliformi | < 100 U.F.C./g | -- | -- |
| | Muffe | < 500 U.F.C./g | -- | -- |
| | Lieviti | < 500 U.F.C./g | | |

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE

| Allergeni | Presenza in ricetta | Presenza in stabilimento |
|---|---------------------|--------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati | | |
| Crostacei e prodotti derivati | | |
| Uova e prodotti derivati | | x |
| Pesce e prodotti derivati | | |
| Arachidi e prodotti derivati | | |
| Soia e prodotti derivati | | |
| Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | | X |
| Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis) noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. | | X |
| Sedano e prodotti derivati | | |
| Senape e prodotti derivati | | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | |

| CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006) | NOTE |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Fonte di Fibra | ≥3 g/100 g |
| A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI | ≤ 5 g/100 g zuccheri |
| Ingredienti caratterizzanti | Olio extravergine d'oliva |
| A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI | ≤ 1,5 g/100 g zuccheri |

SPECIFICHE DI TRASPORTO

| | | | |
|-----------------------------|--|--------|------------------------------|
| Descrizione: | Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004). | | |
| Reg. CE 852/2004 | Applicato | | |
| Autorizzazione Ministeriale | N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007 | | |
| Resp.le Em.ne: | RSQ | Firma: | Dott.ssa Nicoletta Del Carlo |