



FIORE DI PUGLIA S.R.L  
VIA BOCCOTARO,16  
70033 CORATO (BA)  
tel. 080 8982530 fax 0803729740



Rev. 01 del 10/02/2022  
TARALLI CLASSICI  
CLASSIC FLAVOUR TARALLI

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO  
PRODUCT CHARACTERISTICS

DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto da forno. Bakery product.
GARANZIE DI DURATA MERCE EXPIRY DATE GUARANTEE	Fiore di Puglia garantisce la qualità igienica, nutrizionale ed organolettica del prodotto confezionato fino alla data di scadenza. Fiore di Puglia's company guarantees the complete fulfillment of the hygienic , nutritional and organoleptic standards until the expiry date.

INFORMAZIONI IN ETICHETTA  
INFORMATION ON LABEL

INGREDIENTI INGREDIENTS	Farina di <b>grano</b> tenero 94% , vino bianco, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva 2%, sale, aroma naturale di oliva. <b>Wheat</b> flour 94% , white wine, high oleic acid sunflower oil, extra virgin olive oil 2%, salt, natural extract of olives.
ALLERGENI ALLERGENS	<b>Glutine.</b> Può contenere tracce di semi di <b>sesamo</b> , <b>senape</b> . <b>Gluten.</b> May contain traces of <b>sesame</b> seeds, <b>mustard</b> .
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS	Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore. Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat-sources.
TABELLA NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	Valori medi per 100g di prodotto Average values per 100 g
Energia Energy	1927 kJ / 459 kcal
Grassi Fat	16,3 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	1,6 g
Carboidrati Carbohydrate	66,5 g
di cui zuccheri of which sugars	1,6 g
Fibre Fibre	3,4 g
Proteine Protein	9,9 g
Sale Salt	2,5 g

STANDARD IGIENICO SANITARI HYGIENIC STANDARDS	
Parametri microbiologici <i>Microbiological Parameters</i>	Valori limite <i>Limit Values</i>
Carica batterica totale <i>Total bacterial Count</i>	< 1000000 ufc/g
Coliformi totali <i>Total Coliform Bacteria</i>	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Enterobatteri totali <i>Total Enterobacteria</i>	< 100 ufc/g
Bacillus cereus (presunto) <i>Bacillus cereus (presence)</i>	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus (coagulasi positivo) <i>Staphylococci aureus Coagulase +</i>	< 10000 ufc/g
Muffe e Lieviti <i>Molds and Yeasts</i>	< 10000 ufc/g
Listeria monocitogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Absent in 25g
Salmonella Spp <i>Salmonella Spp</i>	Absent in 25g
Micotossine <i>Mycotoxins</i>	Valori limite <i>Limit Values</i>
Zearalenone	Reg.CE 1881/2006
Don	Reg.CE 1881/2006
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
ASPETTO <i>EXTERNAL LOOKING</i>	Superficie ruvida, pasta friabile, forma tipica <i>Rough surface, crumbly dough in a ring shape</i>
COLORE <i>COLOUR</i>	Dorato <i>Gilded</i>
ODORE <i>SMELL</i>	Tipico dei prodotti da forno <i>Typical smell of bakery goods</i>
SAPORE <i>EXTERNAL LOOKING</i>	Tipico del prodotto da forno <i>Typical smell of bakery goods</i>
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
SHELF LIFE gg <i>SHELF LIFE (DAYS)</i>	365
TEMPO DI VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA AL CE.DI gg <i>EXPIRING LIFE TIME FROM THE DELIVERY TO THE DISTRIBUTION CENTER (DAYS)</i>	335
TEMPO DI PROCURAMENTO gg LAVORATIVI <i>DELIVERY TIME IN WORKING DAYS</i>	7
DICHIARAZIONI DECLARATIONS	
Dichiarazioni	La Fiore di Puglia S.R.L. utilizza esclusivamente ingredienti (ivi compresi additivi, aromi, vitamine e relativi supporti) e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da organismi geneticamente modificato" secondo quanto previsto dal Reg.1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.;
Declarations	Fiore di Puglia Ltd. Uses only ingredients(included additives,flavouring,vitamins and related supports)technological adjuvants without labelling obligation"genetically modified" according to Reg1829/2003 and 1830/2003.
Dichiarazione HACCP	La Fiore di Puglia S.R.L. dispone di manuale di autocontrollo redatto alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i. Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.
HACCP Declaration	Fiore di Puglia has a Haccp Manual according to Reg. Ce n.178 of 28/01/2002; n.852 of 29/04/2004; n.882 of 29/04/2004 and n.2073 of 15/11/2005 and s.m.i. it has been followed, for the Haccp plans, technical guidelines approved by Department of Health.