




Scheda tecnica Prodotto Codice: **EF008**

La Madia Salentina srl
Via Monti del Sala, 14 -Z.I. Miggiano (LE)
Tel. +39 (0)833 761977, Fax: +39 (0)833 769056
Pec:lamadiasalentina@pec.it Mail:info@lamadiasalentina.com
Stabilimento di produzione: Miggiano (LE)

INFORMAZIONI GENERALI

NOME PRODOTTO	Croccarella ai semi misti 270g		
DESCRIZIONE	Prodotto da forno surgelato		
CODICE PRODOTTO	EF008		
Cod. Ean prodotto	8052204836598		
DESTINAZIONE D'USO	retail		

MISURE DEL PRODOTTO:

MISURE DEL SINGOLO PEZZO:

Peso singolo cartone (kg)	circa	9,18	Lunghezza (cm)	35 ± 0,5
Peso singolo pezzo (g)		270	Larghezza (cm)	8 ± 0,5
Numero pezzi (n.)		34	Spessore (cm)	4 ± 0,5

SHELF LIFE (dalla data di produzione):

12 mesi

INGREDIENTI

IMPASTO 100,00
farina di GRANO tenero tipo0
acqua
farina integrale di GRANO tenero
lievito naturale
olio di oliva
semi di lino 1,25
semi di sesamo 1,23
semi di girasole 1,23
sale
semi di zucca 1,17
lievito di birra

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI:

Italia

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

Contiene:

GLUTINE, SESAMO

Puo' contenere tracce di:

SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE e UOVA

DICHIARAZIONE ALLERGENI (REG CE 1169/11)

Nel nostro ciclo di lavoro utilizziamo sostanze allergizzanti previste nell'allegato II del REG. CE 1169/11

Tutti gli allergeni sono sempre evidenziati in etichetta.

DICHIARAZIONE O.G.M. (REG. CE 1829/03 E 1830/03)

Materie prime contenenti organismi geneticamente modificati: Assenti

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI

Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento 466/01/CE , del Regolamento 1881/06/CE e della Direttiva 149/08/CE e 839/08/CE

in merito al tenore massimo di nitrati, di metalli pesanti e residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

DIAGRAMMA DI FLUSSO

impasto 25 minuti

lievitazione 1 20 minuti T=25°C UR=75%

lavorazione 1 minuti

lievitazione 2 45 minuti T=33°C UR=85-90%

cottura 12 minuti T=230°C

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:

il prodotto viene abbattuto per 30 min a -40 °C ; poi confezionato, previo passaggio sotto il metal detector, in buste alimentari di polietilene vergine chiuse a loro volta in cartoni

MODALITA' DI STOCCAGGIO:

il prodotto viene conservato in cella a -20 °C, trasportato in camion frigo a -18°C

MODALITA' D'USO:

Togliere il prodotto dalla confezione, lasciarlo scongelare per 30 min e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 25 min.

Conservare alla temperatura di -18°C. Una volta cotto non ricongelare e consumare entro 24h.

INFORMAZIONI CHIMICHE	LIMITI	METODO DI ANALISI
Analisi multiresiduale	Reg. 466/01/CE e smei	UNI EN 15662:2018
Metalli pesanti (Cu, Pb,Cd,Zn)	Reg. 1881/06/CE e smei	UNI EN 15763:2010 UNI EN 13805:2014
Acrilammide	Reg. (UE) 2017/2158 e smei	LC-HRAMS
INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE	LIMITI	METODO DI ANALISI
Carica Microbica totale	<10 ufc/g	UNI ISO 4832:2006
Escherichia coli	<10 ufc/g	UNI ISO 16649-2:2010
Staphylococcus (coag. +)	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018
Muffe e lieviti	<10 ufc/g	NF V08-059:2002
Salmonella Spp.	assente in 25g	UNI ISO 6579:1-2017
Listeria monocytogenes	assente in 25g	UNI ISO 11290:1-2017

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g)				
Valore Energetico	242,11	kcal	1.012,94	kJ
Grassi	3,80	g		
di cui saturi	0,56	g		
Carboidrati	46,33	g		
di cui zuccheri	1,18	g		
Proteine	8,34	g		
Fibre alimentari	4,82	g		
Sale	1,45	g		
riferimento al consumo medio giornaliero base di 8400 KJ/ 2000Kcal				
			Data scheda tecnica:	01/12/2023
			Revisione:	2

IMBALLO PRIMARIO:	busta in polietilene vergine
Lunghezza(mm):	600
Larghezza/spessore (mm):	200
Altezza (mm):	200
Peso imballaggio (g):	10
n° buste per confezione	1
n° pezzi per busta	34

INFORMAZIONI SUL PALLET (EUROPALLET)	
MISURE (cm)	80 x 120
CARTONI PER STRATO (n.)	4
STRATI PER PALLET (n.)	7
CARTONI PER PALLET (n.)	28
ALTEZZA TOTALE PALLET (cm)	225
PESO NETTO PALLET (Kg)	8,74
PESO LORDO PALLET (Kg)	56,78

Immagine del prodotto (a scopo illustrativo)

01/12/2023	Croccarella ai semi misti 270g	REDATTO DA LA MADIA SALENTINA srl	APPROVATO da LA MADIA SALENTINA srl Dir. Musio Andrea