

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TARALLI MULTICEREALI ALL'OLIO D'OLIVA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	ST 029 V.1 ID 26/08/2023 Pag. 1 di 3
---	---	---

INFORMAZIONI GENERALI SUL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE		Prodotto da forno TARALLI MULTICEREALI	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		Biscotto salato rifinito a mano della tradizione Pugliese; consistenza croccante all'esterno e grana friabile all'interno; forma tondeggiante ad anello; colore oro uniforme; profumo tipico di olio extravergine d'oliva e gusto di cereali.	
INGREDIENTI		Farina Multicereali 64% (farina di grano tenero tipo "0" 65%, semi di girasole 6%, farina di segale tipo "2" 5%, semi di sesamo 5%, semi di lino 4%, farina di avena integrale 4%, farina di orzo 4%, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto Presal, farina di orzo maltato, lievito naturale di farina di grano tenero integrale in polvere, farina di grano tenero maltato, agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); amilasi), vino bianco (contiene solfiti), olio d'oliva 13%, olio extravergine d'oliva 1%, sale, aromi.	
PROCESSO PRODUTTIVO		Impasto delle materie prime; formatura semi automatica e finitura del biscotto a mano; prima cottura ad immersione in acqua bollente profonda; seconda cottura in forno ventilato a temperatura controllata.	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto			
energia		kJ 1990/kcal 476	
grassi		25,6 g	di cui acidi grassi saturi 3,6 g
carboidrati		50 g	di cui zuccheri 1,3 g
fibre		4,3 g	
proteine		9,3 g	
sale		1,7 g	
SHELF LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE			
TMC (Termine minimo di conservazione) / Shelf life		6 mesi	
Modalità di conservazione		Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
350 g EAN 8020238505001		Busta in film accoppiato monomateriale in PP	
5 kg EAN 8020238700161		Busta in POLIETILENE PE-HD posta in scatola secondaria di cartone	
2,5 kg EAN 802023873599		Secchiello in PP con coperchio in PP	

CANNITO S.R.L.

TARALLIFICIO/PASTIFICIO/LAVORAZIONE GRANO
S.P. Rutigliano Adelfia km 1 Z.I. C.A.P. 70018 Rutigliano (BA)
TEL. 080/4761738 - +39 3939750678 - +39 3939750420
info@cannitosrl.it – cannitosrl@arubapec.it



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
TARALLI MULTICEREALI
ALL'OLIO D'OLIVA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

ST 029 V.1
ID 26/08/2023
Pag. 2 di 3

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA*	PRESENTE NELLO STABILIMENTO**
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova		X		
Pesce e prodotti della pesca		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		
Soia e prodotti a base di soia			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg in termini di SO ₂ totale	X			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		

*CASELLA COMPILATA CON UN X SE ESISTE LA POSSIBILITA' DI RITROVARE ACCIDENTALMENTE TRACCE DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO (CONTAMINAZIONE CROCIATA).

**PUR ESCLUDENDO LA PRESENZA INTENZIONALE E/O ACCIDENTALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) NEL PRODOTTO, VIENE INDICATO CON UNA X LA PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL SITO DI PRODUZIONE.

CANNITO S.R.L.

TARALLIFICIO/PASTIFICIO/LAVORAZIONE GRANO
S.P. Rutigliano Adelfia km 1 Z.I. C.A.P. 70018 Rutigliano (BA)
TEL. 080/4761738 - +39 3939750678 - +39 3939750420
info@cannitosrl.it – cannitosrl@arubapec.it

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TARALLI MULTICEREALI ALL'OLIO D'OLIVA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	ST 029 V.1 ID 26/08/2023 Pag. 3 di 3
---	---	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microorganismi mesofili aerobi	< 10 ⁴ ufc/g
E.coli β-glucoronidasi positivi	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus presunto	< 10 ² ufc/g
Muffe e lieviti	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	assente/25g
Coliformi totali	< 3x10 ² ufc/g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	
MICOTOSSINE	Nei limiti di legge secondo il Reg. (UE) 915/2023 e succ. aggiornamenti, modifiche ed integrazioni
RESIDUI DI PESTICIDI	Nei limiti di legge secondo il Reg. (CE) 396/2005 e succ. aggiornamenti, modifiche ed integrazioni
ACRILAMMIDE	Nei limiti di legge secondo il Reg. (UE) 2158/2017 e succ. aggiornamenti, modifiche ed integrazioni

CANNITO S.R.L.

TARALLIFICIO/PASTIFICIO/LAVORAZIONE GRANO
S.P. Rutigliano Adelfia km 1 Z.I. C.A.P. 70018 Rutigliano (BA)
TEL. 080/4761738 - +39 3939750678 - +39 3939750420
info@cannitosrl.it – cannitosrl@arubapec.it