

	SCHEDA TECNICA	<b>SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X</b>  Edizione 01 Revisione 00 del 04-03-2022  Pagina 1 di 3
	<b>TARTELLETTE MIGNON FROLLA BRISE'</b>  Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

## DATI GENERALI



**Nome prodotto:** TARTELLETTE MIGNON FROLLA BRISE' diam. 44, pz. 250

**Descrizione:** prodotto dolciario da forno - destinato ad uso professionale

**Codice:** 00902

**Marchio:** CASSIBBA

**Produttore:** Prodotti dolciari Cassibba srl

**Lotto:** giornaliero - riportato in etichetta

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Peso netto:** 2750 gr. circa – Nella confezione sono presenti 250 porzioni

**Peso al pezzo:** 11 gr. circa

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, a una temperatura di 20°C

**Shelf-life:** 365 giorni

## ELENCO INGREDIENTI

farina di **FRUMENTO** tipo 00, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionante: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi E471, sale, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330), zucchero, malto d'**ORZO**, **UOVO**, Sale

## TABELLA NUTRIZIONALE

NUTRIENTE	100 G	PORZIONE 11 G	AR	AR 11 G	ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO*
<b>ENERGIA</b>	<b>1838 KJ</b>	<b>202 KJ</b>	<b>21,9 %</b>	<b>2,4 %</b>	<b>8400 KJ</b>
	<b>439 KCAL</b>	<b>48 KCAL</b>			<b>2000 KCAL</b>
<b>GRASSI</b>	<b>22 G</b>	<b>2,4 G</b>	<b>31,4 %</b>	<b>3,5 %</b>	<b>70 G</b>
<b>DI CUI GRASSI SATURI</b>	<b>10 G</b>	<b>1,1 G</b>	<b>50,0 %</b>	<b>5,5 %</b>	<b>20 G</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>52 G</b>	<b>5,7 G</b>	<b>20,0 %</b>	<b>2,2 %</b>	<b>260 G</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>7,8 G</b>	<b>0,9 G</b>	<b>8,7 %</b>	<b>1,0 %</b>	<b>90 G</b>
<b>FIBRE</b>	<b>1,2 G</b>	<b>0 G</b>			
<b>PROTEINE</b>	<b>7,7 G</b>	<b>0,8 G</b>	<b>15,4 %</b>	<b>1,7 %</b>	<b>50 G</b>
<b>SALE</b>	<b>1,8 G</b>	<b>0,20 G</b>	<b>30,0 %</b>	<b>3,3 %</b>	<b>6 G</b>

Emesso da: Studio MEZZASALMA

Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X</b>  Edizione 01 Revisione 00 del 04-03-2022  Pagina 2 di 3
	<b>TARTELLETTE MIGNON FROLLA BRISE'</b>  Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
<b>SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE</b>		

\* ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400 KJ/2000 KCAL)

## ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova  
Il prodotto può contenere tracce di: Latte e prodotti a base di latte, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio, Molluschi e prodotto a base di molluschi, Soia e prodotti a base di soia, Senape

## DATI LOGISTICI - la pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Tipo di pallet: EPAL (o pallet plastico)  
protezione pallet: film estensibile bianco, angolare di cartone, coperture a cappuccio in plastica

**Cartoni per strato : 9**  
**numero di strati: 14**  
**Numero di cartoni: 126**  
**altezza pedana (compreso il pallet): 245**

## PACKAGING - SEMILAVORATI

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.  
Packaging primario: Polietilene per alimenti  
Packaging secondario: Cartone

## PARAMETRI CHIMICI

Composto  
acrilammide &lt; 10  
aflatossine totali (B1-B2-G1-G2) (ppb) ≤ 4  
aflatossina B1 (ppb) ≤ 2  
zearalenone (ppb) ≤ 75  
deossinivalenolo (DON) (ppb) ≤ 750  
ocratossina A (ppb) ≤ 3  
pesticidi: valori conformi al Reg. 396/2005 e successive modifiche

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X</b>  Edizione 01 Revisione 00 del 04-03-2022  Pagina <b>3</b> di <b>3</b>
	<b>TARTELLETTE MIGNON FROLLA BRISE'</b>  Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
<b>SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE</b>		

## CERTIFICAZIONI E AUTORIZZAZIONI

---

Autorizzazione sanitaria  
Certificazione ISO 9001:2015  
Standard BRC/IFS  
Halal

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ SISTEMA DI AUTOCNTROLLO

---

L'Azienda opera secondo un proprio sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP. Si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni in conformità al Reg. CE 852/2004 e Reg. UE 2021/382.  
Gli imballaggi primari sono idonei al contatto con gli alimenti (MOCA) in conformità al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

---

**MICROORGANISMO**  
carica batterica totale:  $\leq 1000$  ufc/g  
escherichia coli:  $\leq 10$  ufc/g  
stafilococchi coagulasi positivi:  $\leq 10$  ufc/g  
bacillus cereus presente:  $\leq 100$  ufc/g  
muffe:  $\leq 1000$  ufc/g  
salmonella spp: assente in 25 g  
listeria monocytogenes: assente in 25g

## DICHIARAZIONE OGM FREE

---

I nostri prodotti sono formulati con ingredienti non derivati da OGM in conformità ai Reg. (CE) n. 1829/2003 e Reg. (CE) n. 1830/2003

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---