

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 03-03-2022 Pagina 1 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON SPEZIATE GUSTI MISTI Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

DATI GENERALI



Nome prodotto: TARTELLETTE QUADRATE MIGNON SPEZIATE GUSTI MISTI diam.45x45 pz.168

Descrizione: prodotto dolciario da forno

Codice: 00002QSP

Marchio: CASSIBBA

Produttore: Prodotti dolciari Cassibba srl

Lotto: giornaliero - riportato in etichetta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso netto: 2016 gr. circa – Nella confezione sono presenti 168 porzioni

Peso al pezzo: 12 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.

GUSTO NERO DI SEPIA: NERO DI SEPIA (inchiostro di seppia, maltodestrina di mais) 1%

GUSTO SPINACI: farina di spinaci 1%

GUSTO ASPARAGI: asparagi in polvere 1%

GUSTO PAPRIKA: paprika dolce 1%

GUSTO PIZZA: pomodoro in polvere (anti-agglomerante E551) 1%, peperoncino e origano

TABELLA NUTRIZIONALE

NUTRIENTE	100 G	PORZIONE 12 G	AR	AR 12 G	ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO*
ENERGIA	1844 KJ	221 KJ	22,0 %	2,6 %	8400 KJ
	441 KCAL	53 KCAL			2000 KCAL
GRASSI	22 G	2,6 G	31,4 %	3,8 %	70 G
DI CUI GRASSI SATURI	10 G	1,2 G	50,0 %	6,0 %	20 G
CARBOIDRATI	52 G	6,2 G	20,0 %	2,4 %	260 G
DI CUI ZUCCHERI	8,0 G	1,0 G	8,9 %	1,1 %	90 G
FIBRE	1,7 G	0 G			

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.



	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 03-03-2022 Pagina 2 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON SPEZiate GUSTI MISTI Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

PROTEINE	7,8 G	0,9 G	15,6 %	1,9 %	50 G
SALE	1,8 G	0,22 G	30,0 %	3,6 %	6 G

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

ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Molluschi e prodotto a base di molluschi

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, 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 - BLISTER

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

Imballo primario: alveolo 8 vani PS bianco 250 my

buste HD B/5 aperta 50 15 15 52 neutra/col in azzurro

Imballo secondario: cartone (tipo scatola americana)

CERTIFICAZIONI E AUTORIZZAZIONI

Autorizzazione sanitaria

Certificazione ISO 9001:2015

Standard BRC/IFS

Halal

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

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 03-03-2022 Pagina 3 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON SPEZIATE GUSTI MISTI Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

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 CHIMICI

Composto

acrilammide < 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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

MICROORGANISMO

carica batterica totale: ≤ 1000 ufc/g

escherichia coli: ≤ 10 ufc/g

stafilococchi coagulasi positivi: ≤ 10 ufc/g

bacillus cereus presente: ≤ 100 ufc/g

muffe: ≤ 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
------------------------------	---