

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 17-02-2022 Pagina 1 di 3
	BARCLETTE FROLLA BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

DATI GENERALI



Nome prodotto: *BARCLETTE FROLLA BRISE' l.mm 67 pz.250*

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

Codice: 01901

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

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

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

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 17-02-2022 Pagina 2 di 3
	BARCHETTE FROLLA BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

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 < 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
------------------------------	---

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 17-02-2022 Pagina 3 di 3
	BARCHETTE FROLLA BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

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: ≤ 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