

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 04-08-2021 Pag. 1 a 3
	POKER DI SFOGLIA Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

GENERAL DATA



Prodotto: POKER DI SFOGLIA – mm.44 pz.160
Descrizione: Prodotto dolciario da forno destinato ad uso professionale
Codice: 25004
Brand: CASSIBBA
Produttore: Prodotti dolciari Cassibba srl
Lotto: giornaliero – in etichetta

DESCRIZIONE

Peso netto: 2400 gr. circa - Nella confezione sono presenti 160 porzioni

Peso: 15 gr. circa

Modalità di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco, asciutto e confezione chiusa a temperatura ambiente non superiore ai 20°C, lontano da fonti di calore.

Shelf-life: 180 giorni

INGREDIENTI

Farina di **grano tenero tipo 0** (Origine:UE ed Extra UE), Margarina vegetale senza grassi idrogenati [Grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi E471 (palma), sale, aromi], **Uova** pastorizzate, Farina di **lupini**, Sale, **Albume d'uovo** pastorizzato, Conservante: sorbato di potassio.

TABELLA NUTRIZIONALE

NUTRIENTE	100 G	PORZIONE 15 G	AR	AR 15 G	ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO
ENERGIA	2099 KJ	315 KJ	25,0 %	3,7 %	8400 KJ
	503 KCAL	75 KCAL			2000 KCAL
GRASSI	32 G	4,8 G	45,7 %	6,9 %	70 G
DI CUI GRASSI SATURI	15 G	2,2 G	75,0 %	11,2 %	20 G
CARBOIDRATI	44 G	6,6 G	16,9 %	2,5 %	260 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 04-08-2021 Pag. 2 a 3
	POKER DI SFOGLIA Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

DI CUI ZUCCHERI	1,2 G	0 G	1,3%	0,2 %	90 G
FIBRE	1,7 G	0 G			
PROTEINE	9,0 G	1,4 G	18,0%	2,7%	50 G
SALE	1,4 G	0,21 G	23,3%	3,5 %	6 G
ACQUA	3,4 G	0,5 G			

**Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)*

ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Lupini e prodotti a base di lupini, Uova e prodotti a base di uova

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti derivati.

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

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 04-08-2021 Pag. 3 a 3
	POKER DI SFOGLIA Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

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