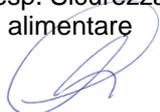
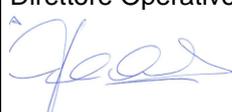


	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.1/6

Natura della Modifica Aggiornamento ingredienti , ed etichetta	Redazione Resp. Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

Ingredienti in ordine decrescente:	Prodotto dolciario da forno Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 , melange (grassi e oli vegetali :grassi (cocco), (olio di girasole) BURRO (30%) acqua materia grassa 90%), zucchero a velo , farina di mais 8% , UOVA intere pastorizzate ,amido di FRUMENTO , LATTE intero in polvere , LATTE intero ,emulsionante :lecitina di girasole ,agenti lievitanti :bicarbonato d'ammonio ,bicarbonato di sodio, sale,aromi. Farcitura 37% : sciroppo di glucosio -fruttosio,cranberry (13%) amarena (12%) ribes rosso (10%) ,zucchero ,gelificante:pectina ,correttore di acidita' :acido citrico ,aroma cranberry ,conservante :potassio sorbato ,aroma mora ,aroma mirtillo. Puo' contenere tracce di frutta a guscio , soia.
Descrizione prodotto:	Crostata mais con farcitura ai frutti rossi
Consistenza:	Croccante
Aspetto:	Rettangolare
Forma:	Come da foto
Dimensioni Lunghezza:	65 mm+/- 2mm
Dimensioni larghezza :	40 mm+/- 2mm
Dimensioni Altezza :	33 mm+/- 2mm

Attività dell'acqua (AW):	≤ 0,76
Residuo secco a 105° (metodo ponderale):	92.28 %
Umidita':	12-16%

ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto		ANALISI MICROBIOLOGICHE	
Ceneri: (metodo ponderale)	0,67 % t. q.	Conta microorganismi a 30°	< 10 ⁵ UFC/g
Carboidrati:	64,8 % +/-1	ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
Proteine:	4,7 % +/-1	Coliformi totali	<10 UFC /g
Valore Energetico:	390 Kcal 1637 Kj	LIEVITI	≤ 10 ³ UFC/g
		SALMONELLA spp	Assente UFC/25 g
		MUFFE	≤ 10 ³ UFC/g

Modalità di conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 6 mesi scadenza minima per il prodotto in accettazione 1/3 della shelf life
Limite di consumo:	Nessuno. Per i consumatori sensibili, il consumo eccessivo può causare intolleranze alimentari
Mod. di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.2/6
---	---	------------------------	---------

Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305

Sito internet: www.falcone.dolciaria.com

e- mail: info.falcone@dolciaria.com

Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts

Valori medi /average values	100g	Serving size 60g
Energia/Energy value	Kcal 390 KJ 1637	Kcal 234 KJ 982,2
Grassi /Fat	12g	7,2g
di cui saturi/Saturated	6,6g	3,96 g
Carboidrati /Carbohydrates	64,8g	38,9 g
di cui zuccheri/Sugar	34,3 g	20,58 g
Fibre /Dietary fiber	1,0g	0,6 g
Proteine /Proteins	4,7 g	2,82g
Sale/Salt	0,12 g	0,07 g

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
CFR073-	8023696006073	CROSTATA 60 GR SINGOLA 44 PZ VENDING	
CRMFR	8023696006394	CROSTATA MULTIPACK 4 PZ IN CARTONE 12 PZ	

	<p style="text-align: center;">Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI</p>	<p>Rev. 6 del 13.04.21</p>	<p>Pag.3/6</p>
---	---	--------------------------------	----------------

ECRMFR	8023696006394	CROSTATA MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
ECFR13	8023696007452	CROSTATA FRUTTI ROSSI GR 60 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	

Determinazione lotto prodotto finito:

XX	YYY	ZZ	/ n°
Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Anno	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Esempio	27	140	12
			1

	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.4/6
---	---	------------------------	---------

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

Presenza	Assenza	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti a base di lupino
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di mollusco

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

			SCP 27
	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.5/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CFR073-

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione (cartone vending)*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accop opp coex mattato 20/opp coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 305X243X152	44 conf. x collo	2.640
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	9 colli x strato x 12 strati = 108 colli x pallet	285.120

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CRMFR

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità iniziale)	Film accop opp coex mattato 20/opp coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio incollato 170x48x140	4 conf. x astuccio	240

			SCP 27
	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.6/5

Imballo terziario (unita' di consegna collo)	Cartone Americano 347X325X150 CODICE EAN 8023696008459	12 conf. x collo	2880
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	6 colli x strato x 10 strati = 48 colli x pallet	172.800

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECRMFR

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (conf)	Film accop opp coex mattato 20/opp coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato 170X48X140	1	240
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano Codice ean cartone 8023696007100	48 conf. x collo	11520
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	6 colli x strato x 3 strati = 18 colli x pallet	207360

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECFR13

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione (cartone expo bar)**

			SCP 27
	Scheda prodotto CROSTATA MAIS E FRUTTI ROSSI	Rev. 6 del 13.04.21	Pag.7/5

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accop opp coex mattato 20/opp coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Expo vendita 90X270X160	13 conf. x collo	780
Imballo Terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 360X270X320 Codice ean cartone 8023696007957	8 colli x 13conf. cad.uno	6.240
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	13 expo x collo 8 colli x strato x 4strati = 32 colli x pallet	199.680

RIESAMINATO IN DATA 11/06/21