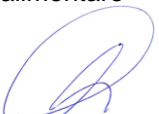




SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP F4
	<b>Scheda prodotto</b> <b>BISKOTTO CREMA AL CIOCCOLATO - GLUTEN FREE</b>	Rev. 3 del 10.02.23	Pag.1/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

<b>Ingredienti in ordine decrescente:</b>	Farina di riso ,zucchero ,margarina vegetale(oli e grassi vegetali non idrogenati (80%) (grassi: palma,oli :girasole ),acqua ,emulsionante :mono e digliceridi degli acidi grassi ,correttore di acidita' :acido citrico ),farina di mais ,crema cioccolato (18%) (zucchero,oli e grassi vegetali non idrogenati(oli : colza, girasole,mais e soia in proporzione variabile ,grassi :palma e palmisti ) <b>NOCCIOLE</b> (10%) ,cacao magro in polvere , <b>LATTE</b> in polvere ,emulsionante :lecitina di <b>SOIA</b> ,aroma ) acqua , tuorlo d' <b>UOVO</b> ,fecola di patate ,amido di mais ,conservante :sorbato di potassio .
<b>Descrizione prodotto:</b>	biscotto di riso con crema al cioccolato
<b>Forma:</b>	come da foto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
<b>Conta microorganismi mesofili aerobi</b>	$10^5 \leq x \leq 10^6$ UFC
<b>Escherichia coli</b>	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
<b>Coliformi totali</b>	$<10^2 \leq x \leq 10$ UFC
<b>Salmonella spp</b>	assente in 25 g
<b>Muffe e lieviti</b>	$10^3 \leq x \leq 10^4$ UFC

Valori medi /average values	100g
Energia/Energy value	Kcal 499 KJ 2083
Grassi /Fat	29 g
di cui saturi/Saturated	14 g
Carboidrati /Carbohydrates	52 g
di cui zuccheri/Sugar	11 g
Fibre /Dietary fiber	0.8 g
Proteine /Proteins	9.8 g
Sale/Salt	0,1 g

<b>Modalità di stoccaggio e conservazione:</b>	In luogo fresco ed asciutto
<b>Schelf life (durata):</b>	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 8 mesi
<b>Modalità di trasporto:</b>	Temperatura ambiente senza stress termici
<b>Sistema di confezionamento</b>	Confezionato in film flessibile termosaldato in atmosfera ambiente
<b>Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso</b>	

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			<b>SCP F4</b>
	<p align="center"><b>Scheda prodotto</b>  <b>BISKOTTO CREMA AL CIOCCOLATO -</b>  <b>GLUTEN FREE</b></p>	Rev. 3 del 10.02.23	Pag.2/5

### Determinazione lotto prodotto finito

YYY	ZZ
Giorno prog dell'anno	Ultime due cifre dell' Anno
<b>112</b>	<b>15</b>

### 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.

ALLERGENI					
ALLERGENE	E' PRESENTE INGREDIENTE RICETTA?		SE SI,QUALE?	POSSIBILITA' DI CROSS CONTAMINATION	
	si	no		si	no
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		<b>x</b>			<b>x</b>



Scheda prodotto  
**BISKOTTO CREMA AL CIOCCOLATO -  
 GLUTEN FREE**

Rev. 3 del  
 10.02.23

Pag.3/5

Crostacei e prodotti derivati		<b>X</b>			<b>X</b>
Uova e prodotti derivati	<b>X</b>		<b>uova</b>	<b>x</b>	
Pesce e prodotti derivati		<b>X</b>			<b>X</b>
Arachidi e prodotti derivati		<b>X</b>			<b>X</b>
Soia e prodotti derivati	<b>x</b>		<b>soia</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	<b>x</b>		<b>latte</b>	<b>x</b>	
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	<b>x</b>		<b>nocciole</b>	<b>x</b>	
Sedano e prodotti derivati		<b>x</b>			<b>X</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati		<b>x</b>			<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		<b>x</b>			<b>X</b>
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>			<b>X</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco		<b>x</b>			<b>X</b>
SENAPE		<b>x</b>			<b>X</b>

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305

Email: [info.falcone@dolciaria.com](mailto:info.falcone@dolciaria.com)

Sito internet: [www.falcone.dolciaria.com](http://www.falcone.dolciaria.com)



Scheda prodotto  
**BISKOTTO CREMA AL CIOCCOLATO -  
 GLUTEN FREE**

Rev. 3 del  
 10.02.23

Pag.4/5

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
BIKA391+	8023696007391	BISKOTTO CON CREMA AL CIOCCOLATO G55 40PZ X CARTONE	
EBISK-	8023696007551	BISKOTTO CON FARCITURE MISTE (ALBICOCCA-CILIEGIA-CREMA AL LATTE-CIOCCOLATO) G 55EXPO BAR MISTI 8 EXPO ' X 24PZ (6 PZ X TIPO)	

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO**

**Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione COD PROD BIKA391+**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (g.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldada 120x22x65mm	1	55
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 310x270x100mm	40 PZ	2.200

	<b>Scheda prodotto</b> <b>BISKOTTO CREMA AL CIOCCOLATO -</b> <b>GLUTEN FREE</b>	Rev. 3 del 10.02.23	Pag.5/5
---	---	------------------------	---------

Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pallet</li> <li>▪ Sistema di mantenimento</li> </ul>	Europallet  Film estensibile	11 colli x strato x 11 strati = 121 colli x pallet	266.200
--	------------------------------------	---	---------

**IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO COD PRODOTTO EBISK-**

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

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Busta ermeticamente termosaldata	1	55
Imballo secondario (unità intermedia)	Espositore	24 pz per expo' (6 pz per tipo )	1.320
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone americano	8 expo per collo	10.560
Unità di movimentazione	Europallet  Film estensibile	6 colli x strato x 5 strati = 30 colli x pallet	316.800
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pallet</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema di mantenimento</li> </ul>			

Riesaminato in data 19/10/23