

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 30-04-2021 Pagina 1 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON CACAO BURRO Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

DATI GENERALI



Nome prodotto: TARTELLETTE QUADRATE MIGNON CACAO BURRO l.mm 45x45, pz.168

Descrizione: prodotto dolciario da forno - destinato ad uso professionale

Codice: 00101QB

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: 180 giorni

ELENCO INGREDIENTI

farina di **FRUMENTO** tipo 00, **BURRO** (20,6 %), zucchero, **UOVO**, cacao (5,1%)

TABELLA NUTRIZIONALE

NUTRIENTE	100 G	PORZIONE 12 G	AR	AR 12 G	ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO
ENERGIA	1783 KJ	214 KJ	21,2 %	2,5 %	8400 KJ
	425 KCAL	51 KCAL			2000 KCAL
GRASSI	19 G	2,3 G	27,1 %	3,3 %	70 G
DI CUI GRASSI SATURI	13 G	1,6 G	65,0 %	7,8 %	20 G
CARBOIDRATI	54 G	6,5 G	20,8 %	2,5 %	260 G
DI CUI ZUCCHERI	17 G	2,0 G	18,9 %	2,3 %	90 G
FIBRE	2,8 G	0 G			
PROTEINE	8,2 G	1,0 G	16,4 %	2,0 %	50 G
SALE	0,01 G	0 G	0,2 %	0,0 %	6 G

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

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 30-04-2021 Pagina 2 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON CACAO BURRO Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio

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

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

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 Hallal

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

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.



Via Vittorio Veneto, 21 - 97015 Modica (RG) • Tel.: 0932 751183 • Fax 0932 1886358 • Mobile 338 9514603 • Email: studiomezzasalma@gmail.com/ info@studiomezzasalma.com • Web: www.studiomezzasalma.com

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 30-04-2021 Pagina 3 di 3
	TARTELLETTE QUADRATE MIGNON CACAO BURRO Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

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
------------------------------	---

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.

