

Azienda:

Prodotti dolciari CASSIBBA srl



Data ultima revisione: 04/07/2017

DENOMINAZIONE DI VENDITA

BARCLETTE FROLLA CACAO lung.67 mm kg.3

LISTA INGREDIENTI

farina di **FRUMENTO** tipo 00, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionante :mono- e di-gliceridi degli acidi grassi E471, sali, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330), zucchero, **UOVO**, cacao 4%, Aroma burro

ALLERGENI PRESENTI

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

ALLERGENI POTENZIALI

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

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	426 kcal	639 kcal	21,3 kcal	32,0 kcal	2000 kcal
	1783 kJ	2674 kJ	21,2 %	31,8 %	8400 kJ
Grassi	20 g	30 g	28,6 %	42,9 %	70 g
di cui grassi saturi	9,0 g	14 g	45,0 %	67,5 %	20 g
Carboidrati	52 g	78 g	20,0 %	30,0 %	260 g
di cui zuccheri	16 g	24 g	17,8 %	26,7 %	90 g
Fibre	2,7 g	4,0 g			
Proteine	8,1 g	12 g	16,2 %	24,3 %	50 g
Sale	0,06 g	0,09 g	1,0 %	1,5 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

180 giorni

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, a una temperatura massima di 25°C/68°F

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Prodotti Dolciari Cassibba srl

PAESE DI ORIGINE

Italia

ISTRUZIONI D'USO

Destinato ad uso professionale

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 MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP - Vedi tabella

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

TABELLA MICROBIOLOGICA – data prova laboratorio: 18/01/2017

Determinazione/prova	Metodo:	Unità mis.	Risultato	Lim.Incert.	Lim.Rif.
Conta dei Coliformi	ISO 4832:2006	Ufc/gr	< 10	-	<10
Conta di lieviti e muffe	MIP 08 ed.1 rev.08/04/2014	Ufc/gr	< 100	-	<400
Conta Escherichia coli beta glucuronidasi a 44°C	UNI ISO 16649- 2:2001	Ufc/gr	< 10	-	<10
Conta stafilococchi coagulasi positive	UNI EN ISO 6888- 2:2004	Ufc/gr	< 10	-	<100
Conteggio delle colonie a 30°C	UNI EN ISO 4833- 1:2013	Ufc stimate/gr	60	19-190	<400
Ricerca Salmonella spp	UNI EN ISO 6579:2002/COR 1:2004	Ass/pre in 25gr	Assente	-	Assente
Irrancidimento	NGD Kreiss	Pos/neg	Negative	-	Negativo