

DATI GENERALI

Nome prodotto: *BARCHETTE FROLLA CACAO l.mm 67 - pz.250*
Descrizione: *prodotto dolciario da forno - destinato ad uso professionale*
Codice: 01101
Marchio: *CASSIBBA*
Produttore: *Prodotti dolciari Cassibba srl*
Lotto: *giornaliero - riportato in etichetta*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso netto: 2750 g *circa – Nella confezione sono presenti 250 porzioni*
Peso al pezzo: 11 g *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, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionante: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi E471, sale, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330), zucchero, **UOVO**, cacao (2 %), farina di polpa di carrube.

TABELLA NUTRIZIONALE

NUTRIENTE	100 G	PORZIONE 11 G	AR	AR 11 G	ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO*
ENERGIA	1850 KJ	204 KJ	22,0 %	2,4 %	8400 KJ
	442 KCAL	49 KCAL			2000 KCAL
GRASSI	21 G	2,3 G	30,0 %	3,3 %	70 G
DI CUI GRASSI SATURI	9,5 G	1,0 G	47,5 %	5,2 %	20 G
CARBOIDRATI	55 G	6,0 G	21,2 %	2,3 %	260 G
DI CUI ZUCCHERI	17 G	1,9 G	18,9 %	2,1 %	90 G
FIBRE	2,0 G	0 G			
PROTEINE	7,2 G	0,8 G	14,4 %	1,6 %	50 G
SALE	0,06 G	0,01 G	1,0 %	0,1 %	6 G

* ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400 KJ/2000 KCAL)

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.

Studio MEZZASALMA
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

ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova
Il prodotto può contenere tracce di: Latte e prodotti a base di latte, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio, Soia e prodotti a base di soia, Senape

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*

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

---

carica batterica totale: ≤ 1000 ufc/g
escherichia coli: ≤ 10 ufc/g
stafilococchi coagulasi positivi: ≤ 10 ufc/g
bacillus cereus presento: ≤ 100 ufc/g
muffe: ≤ 1000 ufc/g
salmonella spp: assente in 25 g
listeria monocytogenes: assente in 25g

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.

Studio MEZZASALMA
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

PARAMETRI CHIMICI

Acrilammide < 250 µg/Kg
Aw < 0,60
Valori conformi al Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche e al Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche

CERTIFICAZIONI E AUTORIZZAZIONI

Autorizzazione sanitaria
Certificazione ISO 9001:2015
Standard BRC/IFS

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 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.

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

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