



SCHEDA TECNICO / LOGISTICA

Revisione 0 del 13/03/2023 (rilascio: 20/06/2024)

Denominazione legale di vendita: Prodotto da forno

Nome commerciale: TARALLINI MONODOSE GUSTO CLASSICO g 40

Intendo d'uso: Prodotto pronto per l'uso, idoneo al consumo umano

Lista degli ingredienti:

INGREDIENTI	%	LUOGO DI ORIGINE
Farina di GRANO tenero tipo "00"	63.0	ITALIA
Olio di semi di girasole alto oleico	12.5	UE/ NON UE
Vino bianco (contiene SOLFITI)	11.4	ITALIA
Acqua	10.6	/
Sale	1.9	ITALIA
Olio di oliva	0.4	UE
Proteine di pisello	0.2	NON UE

Condizioni di stoccaggio: Conservare in un luogo fresco e asciutto. Lontano da fonti luminose

Shelf-life: 10 mesi

Shelf-life dopo l'apertura: entro 7 giorni dall'apertura di ogni singola confezione

Packaging primario: busta termosaldata in materiale COES 0715/30 + CPP 1715/30

Dichiarazione nutrizionale:

	Valori medi (per 100 g)	Valori medi (per 7 g)
Valore energetico	1389 kJ/332 kcal	97 kJ/23 kcal
Grassi	14 g	1.0 g
di cui saturi	1.7 g	0.1 g
di cui colesterolo	0 g	0 g
Carboidrati	39 g	2.7 g
di cui zuccheri	0.7 g	0 g
Fibra alimentare	8.4 g	0.6 g
Proteine	6.3 g	0.4 g
Sale	1.9 g	0.13 g

Caratteristiche organolettiche

Colore	Giallo tipico
Sapore	Tipico
Aroma	Tipico

Allergeni:

Allergeni e derivati Usare l'analisi dei rischi per completare questa parte	Contiene	Può contenere		Assenza
		Possibile contaminazione crociata		
		Materie prime	Stabilimento o trasporto	
Cereali contenenti glutine (es. Frumento, segale, orzo, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati , eccetto: (a) sciroppi di glucosio a base grano, incluso destrosio (1); (b) maltodestrine a base grano (1); (c) sciroppo di glucosio a base orzo; (d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (1) E prodotti derivati in quanto il processo che hanno subito non è destinato ad aumentare il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto specifico dal quale sono originate	X			
frumento e prodotti derivati, eccetto: . - sciroppi di glucosio a base grano, incluso destrosio (1); - maltodestrine a base grano (1); - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (1) E prodotti derivati in quanto il processo che hanno subito non è destinato ad aumentare il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto specifico dal quale sono originate.				X
segale e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.				X
orzo e prodotti derivati, eccetto: - sciroppo di glucosio a base orzo; - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
avena e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
farro e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
kamut (Chorasan) e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
Varietà ibride di cereali e prodotti derivati, eccetto:				X

Allergeni e derivati Usare l'analisi dei rischi per completare questa parte	Contiene	Può contenere Possibile contaminazione crociata		Assenza
		Materie prime	Stabilimento o trasporto	
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				
Uova e prodotti a base di uova				X
Pesce e prodotti a base di pesce , eccetto: (a) gelatina di pesce usato come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; (b) gelatina di pesce o colla di pesce usato come chiarificante in birra o vino.				X
Arachidi e prodotti derivati				X
Soia e prodotti derivati , eccetto: (a) grassi e olii di soia completamente raffinati (1); (b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; (c) olii vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosteroli a base di soia; (d) esteri di stanolo vegetale prodotti a partire da steroli di olii vegetali a base di soia. (1) E prodotti derivati in quanto il processo che hanno subito non è destinato ad aumentare il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto specifico dal quale sono originate.		X (1)		
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) , eccetto: (a) siero utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola (b) lattolo.				X
Frutta secca con guscio e prodotti derivati , eccetto: (a) frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>) e prodotti derivati , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) e prodotti derivati , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
noci (<i>Juglans regia</i>), e prodotti derivati , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), e prodotti derivati , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>) e prodotti derivati , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) e prodotti derivati , eccetto:				X

Allergeni e derivati Usare l'analisi dei rischi per completare questa parte	Contiene	Può contenere Possibile contaminazione crociata		Assenza
		Materie prime	Stabilimento o trasporto	
- frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				
Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) e prodotti derivati, eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Noci macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
Sedano e prodotti derivati				X
Senape e prodotti derivati			X	
Semi di sesamo e prodotti derivati				X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni più elevate di 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X (²)		
Lupino e prodotti derivati				X
Molluschi e prodotti derivati				X

(¹) Presenza accidentale in tracce trascurabile quantitativamente nel prodotto finito.

(²) Ammessa presenza solo nei biscotti secchi nella misura di **50mg/kg – Reg. CE 1129/11** sugli Additivi alimentari. Essendo il limite sui vini bianchi espresso nella misura di **200 mg/L**, la concentrazione di utilizzo globale si avvale del 10% di vino come espresso dalla composizione ricetta e pertanto il valore assoluto teorico, va calcolato tenendo conto delle reazioni tra SO₂ (volatile) e i sali corrispondenti. Pertanto essendo un composto volatile per effetto del trattamento termico, la quantità sul prodotto finito risulta trascurabile

Parametri chimici:

	Valore	U.tà di misura
Allergeni	Glutine, Solfiti	
Soia	Possibili tracce	
Senape	Possibili tracce	
OGM	Assenti	
Aw	0.43	p
Alfatossine tot.	< 0.1	Ug/kg t.q.
Ocratossina A	<3	Pg/kg
DON	<500	Pg/kg
Acidità	0.9	mL NaOH 1N/100g s.s.
Numero perossidi	2.0	Meq O ₂ /kg
Acrilammide	31	Ug/kg

Parametri fisici:

Aspetto	Forma circolare
Infestanti FILTH TEST (DM ITALIA)	35/50g
Corpi estranei	Assenti
Trattamento termico	Bollitura a 90°, cottura a 180 °

Parametri microbiologici

	Risultato	U.M.	Metodo
Conta dei microorganismi a 30°c	<50	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1-2013
Conta di muffe	<100	UFC/g	ISO 21527-1-2008
Conta di lieviti	<100	UFC/g	ISO 21527-1-2008
Conta Escherichia coli beta-glucuronidasi-positivo	<10	UFC/g	ISO 16649-2001
Conta di stafilococchi coagulasi-positivi (staphylococcus aureus e altre specie)	<10	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2-2004

Dati tecnici:

Codice aziendale prodotto	MONCLA40
Marchio di riferimento	LE BONTA' DI SAN TRIFONE
Codice ean	8024241007774
Codice ITF	18024241007771
Peso (grammi)	40 g e
Numero confezioni cartone (pezzi)	35
Dimensioni confezioni (centimetri)	11x2,5x 12 (h)
Dimensioni cartone (centimetri)	26X15X24(h)
Cartoni per strato	25
Strati per pallet	6
Dimensioni pallet (centimetri)	80 x 120 x 159
Cartoni per pallet	150
Shelf life (mesi)	10 mesi