



**SCHEDA TECNICO / LOGISTICA**

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

**Denominazione legale di vendita:** Prodotto da forno

**Nome commerciale:** CASERECCI CON FARINA AI CEREALI Kg 2,4

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

**Lista degli ingredienti:**

<b>INGREDIENTI</b>	<b>%</b>	<b>LUOGO DI ORIGINE</b>
Farina ai <b>CEREALI</b> (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", semi di girasole, semi di <b>SESAMO</b> , farina di <b>SEGALE</b> tipo "2", semi di lino, farina d' <b>ORZO</b> , farina d' <b>AVENA</b> , lievito naturale di farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0" in polvere, sale, farina di <b>GRANO</b> tenero maltato, agente di trattamento delle farine: E300 (acido ascorbico), amilasi)	45.8	<b>NON UE</b>
Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00"	23.6	ITALIA
Olio di semi di girasole alto oleico	12.0	UE/ NON UE
Vino bianco (contiene <b>SOLFITI</b> )	9.2	ITALIA
Vino primitivo (contiene <b>SOLFITI</b> )	6.9	ITALIA
Olio di oliva	1.3	UE
Olio extra vergine di oliva	0.6	ITALIA
Sale	0.5	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:** Secchiello

**Dichiarazione nutrizionale:**

	Valori medi (per 100 g)	Valori medi (per 7 g)
Valore energetico	1630 kJ/389 kcal	114 kJ/27 kcal
Grassi	17 g	1.2 g
di cui saturi	2.7 g	0.2 g
di cui colesterolo	0 g	0 g
Carboidrati	46 g	3.2 g
di cui zuccheri	1.1 g	0 g
Fibra alimentare	5.2 g	0 g
Proteine	7.6 g	0.5 g
Sale	1.4 g	0.10 g

**Caratteristiche organolettiche**

<b>Colore</b>	Ambrato
<b>Sapore</b>	Tipico dei semi
<b>Aroma</b>	Tipico

**Allergeni:**

Allergeni e derivati Usare l'analisi dei rischi per completare questa parte	Contiene	Può contenere		Assenza
		Materie prime	Stabilimento o trasporto	
<b>Cereali contenenti glutine</b> (es. Frumento, segale, orzo, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridati) <b>e prodotti derivati</b> , 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	<b>X</b>			
<b>frumento</b> 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.	<b>X</b>			
<b>segale</b> e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<b>X</b>			

Allergeni e derivati Usare l'analisi dei rischi per completare questa parte	Contiene	Può contenere Possibile contaminazione crociata		Assenza
		Materie prime	Stabilimento o trasporto	
<b>orzo</b> 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			
<b>avena</b> e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	X			
<b>farro</b> e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
<b>kamut</b> (Chorasan) e prodotti derivati, eccetto: - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
<b>Varietà ibride di cereali e prodotti derivati, eccetto:</b> - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola				X
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>				X
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b> , 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
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>				X
<b>Soia e prodotti derivati</b> , 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 <sup>(1)</sup>		
<b>Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)</b> , eccetto: (a) siero utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola (b) latticolo.				X
<b>Frutta secca con guscio e prodotti derivati</b> , eccetto: (a) frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				X
<b>mandorle</b> ( <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
<b>Nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</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				
<b>noci (<i>Juglans regia</i>), e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>) e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Noci macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</b> , eccetto: - frutta a guscio usata per fare distillati o alcol etilico di origine agricola per bevande alcoliche				<b>X</b>
<b>Sedano e prodotti derivati</b>				<b>X</b>
<b>Senape e prodotti derivati</b>			<b>X</b>	
<b>Semi di sesamo e prodotti derivati</b>	<b>X</b>			
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni più elevate di 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO<sub>2</sub></b>		<b>X (2)</b>		
<b>Lupino e prodotti derivati</b>				<b>X</b>
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>				<b>X</b>

(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 SO<sub>2</sub> (volatile) e i sali corrispondenti. Pertanto essendo un composto volatile per effetto del trattamento termico, la quantità sul prodotto finito risulta trascurabile

**Parametri chimici:**

	<b>Valore</b>	<b>U.tà di misura</b>
Allergeni	Glutine, Solfiti, Semi di SESAMO	
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 O2/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**

	<b>Risultato</b>	<b>U.M.</b>	<b>Metodo</b>
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	SECCASCERKG2.4
Marchio di riferimento	LE BONTA' DI SAN TRIFONE
Codice ean	8024241002403
Codice ITF	18024241002400
Peso (grammi)	2400 g e
Numero confezioni cartone (pezzi)	2
Dimensione confezione	/
Dimensioni cartone (centimetri)	54 X 30 X 25 (h)
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Dimensioni pallet (centimetri)	80 x 120 x 190
Cartoni per pallet	42
Shelf life (mesi)	10 mesi