



Scheda prodotto
CROSTATA RISO E GIANDUIA

Rev. 4 del
11.03.20

Pag.1/5

Natura della Modifica Aggiornamento sezione packaging, ed etichetta	Redazione Resp. Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo

Ingredienti in ordine decrescente:	Prodotto dolciario da forno ingredienti: farina di GRANO tenero di tipo 'O', melange (BURRO 50 %, olio di girasole, olio di cocco) zucchero a velo, farina di riso 4% , UOVA pastorizzate, LATTE , aromi, amido di FRUMENTO , LATTE in polvere, proteine del siero di LATTE , agenti lievitanti: bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio; emulsionante: lecitina di girasole, sale. Farcitura crema gianduia 38%: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), NOCCIOLE 13%, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma.
---	---

Descrizione prodotto:	Crostata RISO E GIANDUIA
Consistenza:	Croccante
Aspetto:	rettangolare
Forma:	Come da foto
Dimensioni Lunghezza:	65 mm +/- 2mm
Dimensioni larghezza :	40 mm +/- 2mm
Dimensioni Altezza :	33 mm +/- 2mm

Attività dell'acqua (AW):	≤ 0,76
Residuo secco a 105° (metodo ponderale):	92.28 %
Umidità:	12-16-%

ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto		ANALISI MICROBIOLOGICHE	
Ceneri: (metodo ponderale)	0,86 % t. q.	CONTA MICROORGANISMI A 30°C	≤ 10 ⁵ UFC/g
Carboidrati:	55.48 % +/-1	ESCHERICHIA COLI	≤ 10 UFC/g
Grassi Totali:	26.70 % +/-1.	COLIFORMI TOTALI	≤ 10 UFC/g
Valore Energetico:	495 Kcal 2071 KJ	LIEVITI	≤ 10 ³ UFC/g
		SALMONELLA spp	Assente UFC/25 g
		MUFFE A 22°	≤ 10 ³ UFC/g

Modalità di conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 6 mesi scadenza minima per il prodotto in accettazione 1/3 della shelf life
Limite di consumo:	Nessuno. Per i consumatori sensibili, il consumo eccessivo può causare intolleranze alimentari
Mod. di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305	
Sito internet: www.falcone.dolciaria.com	

			SCP 26
	Scheda prodotto CROSTATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.2/5

e- mail: info.falcone@dolciaria.com

Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts		
Valori medi /average values	100g	Serving size 60g
Energia/Energy value	Kcal 495 KJ 2071	Kcal297 KJ 1242
Grassi /Fat	26,7g	16,02g
di cui saturi/Saturated	9g	5,4g
Carboidrati /Carbohydrates	55,48g	33,28g
di cui zuccheri/Sugar	27,40g	16,44 g
Fibre /Dietary fiber	2,7g	1,62g
Proteine /Proteins	6,96g	4,17g
Sale/Salt	0,05 g	0,03 g

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
CG545	8023696005458	CROSTATA GIANDUIA VENDING 44 PZ	
ECG13	8023696007438	CROSTATA EXPO BAR 13 PZ	

	Scheda prodotto CROSTATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.3/5
---	---	------------------------	---------

CRMGI	8023696006370	CROSTATA MULTIPACK 4 PZ IN CARTONE 12 PZ	
ECRMGI	8023696006370	CROSTATA MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	

Determinazione lotto prodotto finito:

	X	YYY	ZZ	/ n°
	Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Anno	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Esempio	26	199	14	1

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.

che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni

			SCP 26
	Scheda prodotto CROSTATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.4/5

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità **all'allegato II del REG UE 1169/2011**

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

Presenza	Assenza	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corylius avellana</i>), noci comuni (<i>Junglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti a base di lupino
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di mollusco

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

			SCP 26
	Scheda prodotto CROSTATATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.5/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CRMGI

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità iniziale)	Film accoppiato OPP COEX mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 xconfezionamento automatico prodotti dolciario da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio incollato 170X48X140	4 conf. x astuccio	240
Imballo terziario (unità di consegna collo)	Cartone Americano 347X325X150 Codice ean cartone 8023696007704	12 conf. x collo	2880
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	6 colli x strato x 8 strati = 48 colli x pallet	138.240
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CG545-

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP COEX mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 xconfezionamento automatico prodotti dolciario da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 305X243X152	44 conf. x collo	2.640

			SCP 26
	Scheda prodotto CROSTATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.6/5

Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	9 colli x strato x 12 strati = 108 colli x pallet	285.120
--	--------------------------------	--	---------

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECG13
--

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP COEX mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 xconfezionamento automatico prodotti dolciario da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Expo vendita 90X270X160	13 conf. x collo	780
Imballo Terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 360X270X320 Codice ean cartone 8023696007964	8 conf. x 13colli cad.uno	6240
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	8 expo x collo 8 colli x strato x 4 strati = 32 colli x pallet	199.680

			SCP 26
	Scheda prodotto CROSTATATA RISO E GIANDUIA	Rev. 4 del 11.03.20	Pag.7/5

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECRMGI

- **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (conf)	Film accoppiato OPP COEX mattato 20/OPP COEX BIANCO 20 xconfezionamento automatico prodotti dolciario da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato 170X48X140	1	240
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano Codice ean cartone 8023696007124	48 conf. x collo	11520
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	6 colli x strato x 3 strati = 18 colli x pallet	207360



Scheda prodotto
CROSTATA RISO E GIANDUIA

Rev. 4 del
11.03.20

Pag.8/5