




SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP F15
	Scheda prodotto MINI CRACKER CLASSICO GR 30 -gluten free-	Rev. 0 del 27/1/20	Pag.1/3

Natura della Modifica	Redazione Resp. Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo
			

MINI CRACKER CLASSICO

Ingredienti in ordine decrescente:	Fecola di patate ,olio di girasole ,farina di mais ,amido di riso ,zucchero, destrosio,sale, emulsionante: lecitina di girasole ,aromi naturali ,agente lievitante :ammonio bicarbonato,lievito di birra. Puo' contenere tracce di frutta a guscio.
Descrizione prodotto:	mini cracker classico friabile
Forma:	come da foto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	<10000 UFC/g
<i>Coliformi totali</i>	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10ufc/g
Muffe e lieviti	<100 UFC/g
Staphil aureus	<100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
salmonella	Assente su 25g
Listeria	Assente su 25g
Bacillus cereus	<100 ufc/g
UMIDITA'	5%

Modalità di stoccaggio e conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 12 mesi
Modalità di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici
Sistema di confezionamento	Film acc 20/20 opp coex mat/opp coex bianco
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso	



Scheda prodotto
MINI CRACKER
CLASSICO GR 30
-gluten free-

Rev. 0 del
27/1/20

Pag.2/3

Valori medi /average values	100g
Energia/Energy value	Kcal 460 KJ 1931
Grassi /Fat	17 g
di cui saturi/Saturated	1,2g
Carboidrati /Carbohydrates	74 g
di cui zuccheri/Sugar	3,3 g
Fibra alimentare	2,5 g
Proteine (nx6,25)	1,4
Sale/Salt	2,9g

Determinazione lotto prodotto finito

YYY	ZZ
Giorno prog dell'anno	Ultime due cifre dell' Anno
112	15

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

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.



Scheda prodotto
MINI CRACKER
CLASSICO GR 30
-gluten free-

Rev. 0 del
27/1/20

Pag.3/3


Presenza	Assenza	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e prodotti derivati
<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 si 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

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP F15
	Scheda prodotto MINI CRACKER CLASSICO GR 30 -gluten free-	Rev. 0 del 27/1/20	Pag.4/3

Sito internet: www.falcone.dolciaria.com

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
MCRCL	8023696008152	MINI CRACKERS CLASSICI gr 30 (30pz X cartone)	

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione COD PROD MCRCL

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Bustina film pp ermeticamente termosaldata	1	30
Imballo secondario	Cartone	30	900
Unità di movimentazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento 	Europallet Film estensibile	Colli x strato :15 ct Strati x pallet : 14 ct Colli per pallet: 210 ct	189.000

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE			SCP F15
	Scheda prodotto MINI CRACKER CLASSICO GR 30 -gluten free-	Rev. 0 del 27/1/20	Pag.5/3

27.01.20