	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	
	<b>CROSTATA GIANDUIA</b>	
	01/09/2016	Emesso da RHACCP


## INGREDIENTI:

**Frolla (61%):** miscela senza glutine per pasta frolla (amidi, farina di mais, farina di riso, farina di **soia**, **latte** scremato in polvere, buccia di Psyllium), margarina ((oli (girasole) e grassi vegetali (cocco) non idrogenati [80%]), **burro**, zucchero, farina di mais tipo fumetto, **uova** fresche di categoria A, miele. Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, carboidrati, aromi; coloranti: silice colloidale, caroteni, aroma naturale di limone.

**Farcitura (39%):** zucchero, grassi vegetali (palma, colza), pasta di **nocciole**, **lattosio**, cacao magro in polvere. Emulsionante: lecitina di **soia**; estratto di vaniglia.

## ALLERGENI

ALLERGENI	Ingrediente	Possibili tracce
CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati.	NO	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO	NO
UOVA e prodotti a base di uova	SI	
PESCE e prodotti a base di pesce	NO	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO	SI
SOIA e prodotti a base di soia	SI	
LATTE e prodotti a base di latte	SI	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	SI
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO	NO
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	SI	
LUPINI e prodotti a base di lupini	NO	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO	NO

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	
	<b>CROSTATA GIANDUIA</b>	
	01/09/2016	Emesso da RHACCP

### CATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Valore massimo
Carica microbica aerobica totale	UFC/g	500	5000
Lieviti	UFC/g	10	500
Muffe	UFC/g	10	500
Enterobatteriacee	UFC/g	<10	<10
E.coli	UFC/g	<10	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	<10
Salmonelle	p.a./25g	assente	assente
Lysteria monocytogenes	p.a./25g	assente	assente

### VALORI NUTRIZIONALI

	Unità di misura	Valore (Calcolo)
Proteine	g/100 g	3,7
Grassi	g/100 g	27,0
di cui acidi grassi saturi	g/100 g	13,2
Carboidrati	g/100 g	57,9
di cui zuccheri	g/100 g	37,1
Valore energetico	Kcal/100 g	489
Valore energetico	KJ/100 g	2046
Sale	mg/100 g	129

### CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE


Preimballaggio: sacchetto per alimenti

Scatole per strato: ~~8~~

Strati per pallet: ~~8~~

Totale scatole per pallet: ~~88~~

### CONSERVAZIONE

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	
	<b>CROSTATA GIANDUIA</b>	
	01/09/2016	Emesso da RHACCP

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, non freddo. Si consiglia una temperatura compresa fra 10°C e 20°C.

Il prodotto non deve essere sottoposto alla luce diretta del sole.

Shelf life: 6 mesi dalla data di produzione

#### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**HACCP:** il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

**OGM:** il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI:** il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.

**CONTAMINANTI:** residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

**PACKAGING:** i materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.