



***Gli Acquilini gourmet al Peperoncino***  
***Grissini artigianali stirati a mano***

Denominazione	Gli Acquilini gourmet al Sesamo
---------------	---------------------------------

Codice EAN	200 g	8030966009962
	300 g	8030966000075

Tipologie di imballo	200 g	Peso confezione: 200g
		Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h
		Confezioni per collo: 10
		Peso collo: 2 kg
		Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h
		Colli per pallet: 64
	300 g	Colli per strato: 16
		Peso confezione: 300g
		Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h
		Confezioni per collo: 10/20
		Peso collo: 3/6 kg
		Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h / 485 x 295 x 455 h
Materiali di imballo	Colli per pallet: 24/64	
	Colli per strato: 6/16	
Materiali di imballo	Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato	
	Scatole in cartone color avana	

Ingredienti	Farina di frumento tenero tipo "0", Strutto, Sale marino italiano essiccato, Farina di orzo maltato, Estratto di malto, Peperoncino (1 %), Lievito di birra, Farina di mais piemontese.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine
	Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia, Uova e Latte.

Zona di produzione	Prodotto e confezionato da: IL GERMOGLIO di Volpe e C snc
	Via L. Blesi 56 – 15011 Acqui Terme AL – Italia

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE****ALLEGATO  
C9-2****C) PIANO HACCP****Edizione 1****SCHEDA TECNICA N° 13****Pagina 2/2**

Valori nutrizionali per:	100 g	porzione 50 g	AR 100g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	1961 kJ 468 kcal	980 kJ 234 kcal	23,3 %	11,7 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	21 g	10 g	30,0 %	15,0 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	8,9 g	4,4 g	44,5 %	22,2 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	60 g	30 g	23,1 %	11,5 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,8 g	0,9 g	2,0 %	1,0 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,7 g	1,4 g			
<b>Proteine</b>	8,4 g	4,2 g	16,8 %	8,4 %	50 g
<b>Sale</b>	2,1 g	1,0 g	35,0 %	17,5 %	6 g

<b>Valori fisici</b>	Umidità:	%	5.95
	pH:	//	5.88

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di forno
	Sapore:	gradevole, piccante
	Colore:	dorato tipico più o meno scuro
	Aspetto:	a bastoncino; diametro irregolare medialmente di 1 cm; lunghezza variabile 30 / 40 cm
	Consistenza:	friabile / croccante

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Attività dell'acqua	//	0,209
	Bacillus cereus	ufc/g	< 10
	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Conta totale: microrganismi a 30°C	ufc/g	250
	Lieviti e muffe	ufc/g	< 10
	Staphilococcus aureus:	ufc/g	< 10
	Filth test: Fibre vegetali	frammenti	2
	Filth test: Fram. di origine animale	frammenti	NR
	Filth test: Fram. metallo-vetro- plastica	frammenti	NR

<b>Shelf Life</b>	180 giorni
<b>Modalità di conservazione</b>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta. La conservazione del prodotto a temperature superiori ai 20°C può portare al deterioramento organolettico del prodotto stesso.



<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO:</b>			
	Presente nel prodotto	Presente nello stabilimento	Cross-contamination da materia prima
Cereali contenenti glutine	<b>X</b>		
Crostacei e derivati			
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>	
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia			<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte			<b>X</b>
Frutta a guscio		<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>X</b>	
Anidride solforosa		<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			