



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEMA TECNICA N° 53**

**Pagina 1/2**

***Gli Acquolini gourmet al Cioccolato  
grissini stirati a mano***

<b>Denominazione</b>	Gli Acquolini gourmet al Cioccolato
----------------------	-------------------------------------

<b>Codice EAN</b>	<b>200 g</b>	8030966000037
	<b>300 g</b>	8030966001362

<b>Tipologie di imballo</b>	<b>200 g</b>	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
	<b>300 g</b>	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
<b>Materiali di imballo</b>	Colli per pallet: 24/64	
	Colli per strato: 6/16	
<b>Materiali di imballo</b>	Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato	
	Scatole in cartone color avana	

<b>Ingredienti</b>	Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", Strutto, Gocce di cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, estratto di vaniglia naturale (cacao min. 56%)) (5%), Sale marino italiano essiccato, Farina di ORZO maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, Zucchero a velo.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine
	Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia, Uova e Latte.

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

<b>Valori nutrizionali per:</b>	<b>100 g</b>	<b>porzione 50 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 50 g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
<b>Energia</b>	1939 kJ 463 kcal	970 kJ 232 kcal	23,1 %	11,5 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	21 g	10 g	30,0 %	15,0 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	8,7 g	4,4 g	43,5 %	21,8 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	59 g	30 g	22,7 %	11,3 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,6 g	0,8 g	1,8 %	0,9 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,5 g	1,2 g			
<b>Proteine</b>	8,2 g	4,1 g	16,4 %	8,2 %	50 g
<b>Sale</b>	2,1 g	1,0 g	35,0 %	17,5 %	6 g



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEMA TECNICA N° 53**

**Pagina 2/2**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di forno
	Sapore:	gradevole al gusto al cioccolato
	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>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			