



### **Baci di dama**

*Dolce tipico della tradizione piemontese  
Lavorato a mano*

<b>Codice EAN</b>	8030966010258
<b>Denominazione</b>	Baci di dama
<b>Tipo di imballo</b>	Peso confezione: 200g
	Dimensioni confezione in mm: 95 x 55 x 210 h
	Confezioni per collo: 20
	Peso collo: 4 kg
	Dimensioni collo in mm: 300 x 400 x 210 h
	Colli per pallet: 64
Colli per strato: 16	
<b>Materiali di imballo</b>	Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato
	Cavallotto in carta stampata e occhiellato
	Scatole in cartone color avana

<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>frumento</b> tenero tipo "00", <b>Burro</b> , Zucchero, <b>Nocciole</b> IGP (18%). Farcitura: Cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao (min52%), burro di cacao, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale)
	Contiene allergeni: Glutine, Frutta a guscio e Latte
	Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia.

<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>Energia</b>	2272 545
<b>Grassi</b>	34
<b>di cui grassi saturi</b>	18
<b>Carboidrati</b>	51
<b>di cui zuccheri</b>	49
<b>Fibre</b>	4,9
<b>Proteine</b>	6
<b>Sale</b>	0,05

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE****ALLEGATO  
C9-2****C) PIANO HACCP****Edizione 1****SCHEDA TECNICA N° 26****Pagina 2/2**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di nocciola e cioccolato
	Sapore:	gradevole di nocciola e cioccolato
	Colore:	marrone chiaro
	Aspetto:	forma tonda irregolare di circa 3 cm di dimensione
	Consistenza:	croccante e friabile

<b>Valori fisici</b>	Attività dell'acqua	//	0,273
----------------------	---------------------	----	-------

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

<b>Shelf Life</b>	9 mesi
<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	-	-	-