



## Brutti e Buoni

*Dolce tipico della tradizione piemontese  
Lavorato a mano*

<b>Codice EAN</b>	8030966010258
<b>Denominazione</b>	Brutti e Buoni
<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>	Zucchero, <b>Nocciole IGP</b> (43 %), Farina di <b>frumento</b> tenero tipo "00", Albume d' <b>uovo</b> liottizzato.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio e Uova
	Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia 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

Valori nutrizionali per:	100 g	porzione 50 g	AR 100g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	2169 kJ 518 kcal	651 kJ 155 kcal	25,8 %	7,7 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	26 g	7,8 g	37,1 %	11,1 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	2,1 g	0,6 g	10,5 %	3,2 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	60 g	18 g	23,1 %	6,9 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	45 g	14 g	50,0 %	15,0 %	90 g
<b>Fibre</b>	3,8 g	1,1 g			
<b>Proteine</b>	9,2 g	2,8 g	18,4 %	5,5 %	50 g
<b>Sale</b>	0,09 g	0,03 g	1,5 %	0,4 %	6 g



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

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEDA TECNICA N° 27**

**Pagina 2/2**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di nocciola
	Sapore:	gradevole di nocciola
	Colore:	marrone chiaro
	Aspetto:	forma irregolare tonda, frastagliata a base piatta con aspetto spumoso
	Consistenza:	croccante

<b>Shelf Life</b>	6 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	-	-	-