



## Nociolini

*Biscotto di pasta frolla alla nocciola*

<b>Codice EAN</b>	8030966010203
<b>Denominazione</b>	Nociolini
<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> delle alpi piemontesi, <b>NOCCIOLE</b> IGP, zucchero, fecola di patate, albume d' <b>UOVO</b> liottizzato, tuorlo d' <b>UOVO</b> pastorizzato, agenti lievitanti: difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido di <b>FRUMENTO</b>
	Contiene allergeni: Glutine, Frutta a guscio, Latte e Uova
	Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo e 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

Valori nutrizionali per:	100 g	porzione 50 g	AR 100g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	2262 kJ 541 kcal	679 kJ 162 kcal	26,9 %	8,1 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	29 g	8,7 g	41,4 %	12,4 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	17 g	5,1 g	85,0 %	25,5 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	63 g	19 g	24,2 %	7,3 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	31 g	9,3 g	34,4 %	10,3 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,0 g	0,6 g			
<b>Proteine</b>	6,0 g	1,8 g	12,0 %	3,6 %	50 g
<b>Sale</b>	0,02 g	0,01 g	0,3 %	0,1 %	6 g



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

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEDA TECNICA N° 31**

**Pagina 2/2**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di nocciola e burro
	Sapore:	gradevole di nocciola e burro
	Colore:	marrone
	Aspetto:	forma regolare a ferro di cavallo
	Consistenza:	friabile e croccante

<b>Valori fisici</b>	Attività dell'acqua	//	0,136
----------------------	---------------------	----	-------

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Bacillus cereus	ufc/g	< 10
	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Conta totale: microrganismi a 30°C	ufc/g	450
	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>	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	-	-	-