



## Canestrelli

Biscotto di pastafrolla ricoperto di zucchero semolato

<b>Codice EAN</b>	
<b>Denominazione</b>	Canestrelli
<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, zucchero, fecola di patate, albume d' <b>UOVO</b> liottizzato, tuorlo d' <b>UOVO</b> pastorizzato, olio essenziale di limone (0,05%), vanillina (0,05%), agenti lievitanti: difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido di <b>FRUMENTO</b> .
	Contiene allergeni: Glutine, Latte e Uova
	Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, 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>	2361 kJ 569 kcal	708 kJ 171 kcal	28,1 %	8,4 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	42 g	13 g	60,0 %	18,0 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	3,4 g	1,0 g	17,0 %	5,1 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	34 g	10 g	13,1 %	3,9 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	30 g	9,0 g	33,3 %	10,0 %	90 g
<b>Fibre</b>	5,3 g	1,6 g			
<b>Proteine</b>	11 g	3,3 g	22,0 %	6,6 %	50 g
<b>Sale</b>	0,04 g	0,01 g	0,7 %	0,2 %	6 g

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di burro
	Sapore:	gradevole di burro
	Colore:	giallo



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

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEDA TECNICA N° 48**

**Pagina 2/2**

	Aspetto:	forma regolare tonda a fiore con buco centrale	
	Consistenza:	friabile	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Attività dell'acqua	//	0,102
	Bacillus cereus	ufc/g	< 10
	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Conta totale: microrganismi a 30°C	ufc/g	180
	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>	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	-	-	-