



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

Edizione 1

SCHEMA TECNICA N° 7

Pagina 1/2

***Gli Acquolini farine speciali Integrale
grissini classici stirati a mano***

Denominazione	Gli Acquolini farine speciali Farina integrale tostata
----------------------	---

Codice EAN	200 g	8030966009931
	300 g	8030966001355

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

Ingredienti	Farina di frumento tenero tipo Integrale (76,7 %), Olio di riso, Sale marino italiano essiccato, Farina di orzo maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, Farina di mais piemontese.
	Contiene allergeni: Glutine
	Il prodotto può contenere tracce di: Anidride solforosa, Arachidi, Frutta a guscio, Latte, Sesamo, Soia, Uova

Zona di produzione	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
Energia	1734 kJ 414 kcal	867 kJ 207 kcal	20,6 %	10,3 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	18 g	9,0 g	25,7 %	12,9 %	70 g
di cui grassi saturi	3,8 g	1,9 g	19,0 %	9,5 %	20 g
Carboidrati	51 g	26 g	19,6 %	9,8 %	260 g
di cui zuccheri	1,8 g	0,9 g	2,0 %	1,0 %	90 g
Fibre	6,6 g	3,3 g			
Proteine	8,7 g	4,4 g	17,4 %	8,7 %	50 g
Sale	2,2 g	1,1 g	36,7 %	18,3 %	6 g



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

Edizione 1

SCHEMA TECNICO N° 7

Pagina 2/2

Caratteristiche organolettiche	Odore:	gradevole di forno
	Sapore:	gradevole di farina integrale
	Colore:	dorato tipico più o meno scuro
	Aspetto:	a bastoncino; diametro irregolare medialmente di 1 cm; lunghezza variabile 30 / 40 cm
	Consistenza:	friabile / croccante

Caratteristiche microbiologiche	Attività dell'acqua*	//	0,409
	Bacillus cereus*	ufc/g	< 10
	Coliformi totali*	ufc/g	< 10
	Conta totale: microrganismi a 30°C	ufc/g	100
	Filth test: Fibre vegetali*	frammenti	2
	Filth test: Fram. metallo- vetro-plastica*	frammenti	NR
	Filth test: Fram.di origine animale*	frammenti	NR
	Lieviti e muffe*	ufc/g	500
	Staphilococcus aureus*	ufc/g	< 10

Shelf Life	180 giorni
Modalità di conservazione	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.

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO:			
	Presente nel prodotto	Presente nello stabilimento	Cross-contamination da materia prima
Cereali contenenti glutine	X		
Crostacei e derivati			
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio		X	
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		X	
Anidride solforosa		X	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			