



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

**Edizione 1
Revisione 0**

SCHEDA TECNICA N° 17

Pagina 1/2



Le Linguacce
Lingue di suocera – Conf. 150g

| | |
|-----------------------------|--|
| Codice EAN | |
| Denominazione | Le Linguacce |
| Tipo di imballo | Peso confezione: 150g |
| | Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h |
| | Confezioni per collo: 18 |
| | Peso collo: 2.7 kg |
| | Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h |
| | Colli per pallet: 64 |
| Materiali di imballo | Colli per strato: 8 |
| | Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato, stampato |
| | Scatole in cartone color avana |
| Ingredienti | Farina di frumento tenero tipo "0", Strutto, Olio d'oliva (15,4%), Sale marino italiano essiccato, Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", Farina di orzo maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, antiossidante: Estratto di rosmarino E392. |
| | Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine |
| | Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia, Uova e Latte. |
| Zona di produzione | Prodotto e confezionato da: IL GERMOGLIO di Volpe e C snc |
| | Via L. Blesi 56 – 15011 Acqui Terme AL – Italia |



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

**Edizione 1
Revisione 0**

SCHEDA TECNICA N° 17

Pagina 2/2

| Valori nutrizionali per: | 100 g | porzione 50 g | AR 100g | AR 50 g | Assunzioni di riferimento |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|---------|------------|------------------------------|
| Energia | 2134 kJ 512 kcal | 1067 kJ 256 kcal | 25,4 % | 12,7 % | 8400 kJ 2000 kcal |
| Grassi | 32 g | 16 g | 45,7 % | 22,9 % | 70 g |
| di cui grassi saturi | 9,1 g | 4,6 g | 45,5 % | 22,8 % | 20 g |
| Carboidrati | 48 g | 24 g | 18,5 % | 9,2 % | 260 g |
| di cui zuccheri | 1,4 g | 0,7 g | 1,6 % | 0,8 % | 90 g |
| Fibre | 2,1 g | 1,0 g | | | |
| Proteine | 6,9 g | 3,4 g | 13,8 % | 6,9 % | 50 g |
| Sale | 3,9 g | 2,0 g | 65,0 % | 32,5 % | 6 g |

| | | | |
|----------------------|----------|----|------|
| Valori fisici | Umidità: | % | 5.95 |
| | pH: | // | 5.88 |

| | | |
|---------------------------------------|--------------|---|
| Caratteristiche organolettiche | Odore: | gradevole di forno |
| | Sapore: | gradevole |
| | Colore: | dorato tipico più o meno scuro |
| | Aspetto: | sfoglia di forma irregolare. Con dimensioni di circa 12 x 23 cm e spessore di 5 mm. |
| | Consistenza: | friabile / croccante |

| | | | |
|--|------------------------|---------|---------|
| Caratteristiche microbiologiche | Albumina: | mg/kg | < 0.13 |
| | Attività dell'acqua: | // | 0.334 |
| | Coliformi totali: | ufc/g | < 10 |
| | Salmonella SSP: | ufc/25g | Assente |
| | Staphilococcus aureus: | ufc/g | < 10 |

| | |
|----------------------------------|---|
| Shelf Life | 4 mesi |
| 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. |



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

**Edizione 1
Revisione 0**

SCHEDA TECNICA N° 17

Pagina 3/2

| 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 | | | |