



MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGATO
C9-2

C) PIANO HACCP

Edizione 1

SCHEDA TECNICA N° 9

Pagina 1/2



***Gli Acquolini gourmet alle Noci di Sorrento
grissini classici stirati a mano***

Denominazione	Gli Acquolini gourmet alle Noci di Sorrento
---------------	---

Codice EAN	200 g	8030966009948
	300 g	8030966002253

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
	300 g	Colli per strato: 16
		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
Materiali di imballo	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 "0", Strutto, NOCI di Sorrento (8 %), Sale marino italiano essiccato, Farina di ORZO maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, Farina di mais piemontese.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio
	Il prodotto può contenere tracce di: 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

SCHEMA TECNICA N° 9

Pagina 2/2

Valori nutrizionali per:	100 g	porzione 50 g	AR 100g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
Energia	2083 kJ 498 kcal	1042 kJ 249 kcal	24,8 %	12,4 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	25 g	12 g	35,7 %	17,9 %	70 g
di cui grassi saturi	8,9 g	4,4 g	44,5 %	22,2 %	20 g
Carboidrati	58 g	29 g	22,3 %	11,2 %	260 g
di cui zuccheri	1,8 g	0,9 g	2,0 %	1,0 %	90 g
Fibre	2,4 g	1,2 g			
Proteine	9,0 g	4,5 g	18,0 %	9,0 %	50 g
Sale	2,0 g	1,0 g	33,3 %	16,7 %	6 g

Caratteristiche organolettiche	Odore:	gradevole di forno e Noci
	Sapore:	gradevole alle noci
	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	//	0,411
	Bacillus cereus	ufc/g	< 10
	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Conta totale: microrganismi a 30°C	ufc/g	< 10
	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

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



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

**ALLEGATO
C9-2**

C) PIANO HACCP

Edizione 1

SCHEMA TECNICA N° 9

Pagina 3/2

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			