| Mosconi Luciana<br>B.&G. Alimentare | Specifica<br>**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO** | S_PRO_01_06<br>Rev. 01 del 01.03.16 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PRODOTTO:** | **Quadrettoni Farro all'uovo 250 g** | | |
| **CODICE INTERNO ARTICOLO:** | 13.380 | | |
| **CODICE EAN:** | 8014207001366 | | |
| **COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO** | Sfarinato di farro integrale | 1.000 g | |
| | Uova fresche | 28% | |
| | Acqua | | |
| **ALLERGENI** | Presenti come ingrediente: **glutine** (da semola di grano duro) e **uovo** (da misto d'uovo pastorizzato).<br>Può contenere tracce di **soia** e di **senape**.<br>Nessun'altra possibile cross contamination con altri allergeni. | | |

| **DESCRIZIONE PRODOTTO** | | |
|---|---|---|
| PESO NETTO PER CONFEZIONE | 250 | g |
| LUNGHEZZA (lunghezza fresco) | 45 | cm |
| LARGHEZZA (larghezza fresco) | 4 | mm |
| SPESSORE (spessore fresco) | 0,9 | mm |
| SHELF LIFE | 2 | anni |
| TRATTAMENTI SUBITI | Essiccazione | |
| CONDIZIONAMENTO/ STOCCAGGIO | Temperatura ambiente | |
| DISTRIBUZIONE | Trasporto a temperatura ambiente | |
| TEMPO DI COTTURA | 3/4 | minuti |
| PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO | Italia | |
| PAESE DI MOLITURA | Italia | |
| ORIGINE ALTRE MATERIE PRIME | Italia | |

| **VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)** | | |
|---|---|---|
| **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI** | **VALORI DI RIFERIMENTO** | **UNITA' DI MISURA** |
| VALORE ENERGETICO | 381 | Kcal |
| | 1613 | Kj |
| PROTEINE | 14,20 | g |
| CARBOIDRATI | 70,80 | g |
| di cui zuccheri | 2,20 | g |
| GRASSI | 3,80 | g |
| di cui saturi | 0,83 | g |
| FIBRE ALIMENTARI | 3,40 | g |
| SALE | 0,360 | g |

| **DATI LOGISTICI** | | |
|---|---|---|
| IMBALLO PRIMARIO | Film e Cavallotto (sacchetto) | Altezza: 21 cm |
| | | Larghezza: 9,5 cm |
| | | Profondità: 4,5 cm |
| IMBALLO SECONDARIO | Cartone Americano | Altezza: 21 cm |
| | Cartoni da 12 pezzi | Larghezza: 20 cm |
| | | Profondità: 29 cm |
| EUROPALLET | Pallet da 5 strati | Altezza: 120 cm |
| | 16 colli per strato | Larghezza: 80 cm |
| | Cartoni per Pallet 80 | Profondità: 120 cm |

| Mosconi Luciana<br>B.&G. Alimentare | Specifica<br>**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO** | S_PRO_01_06<br>Rev. 01 del 01.03.16 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PRODOTTO:** | **Quadrettoni Farro all'uovo 250 g** | | |
| **CODICE INTERNO ARTICOLO:** | 13.380 | | |
| **CODICE EAN:** | 8014207001366 | | |
| **COMPOSIZIONE PER UN KG DI PRODOTTO FINITO** | Sfarinato di farro integrale | 1.000 g | |
| | Uova fresche | 28% | |
| | Acqua | | |
| **ALLERGENI** | Presenti come ingrediente: **glutine** (da semola di grano duro) e **uovo** (da misto d'uovo pastorizzato).<br>Può contenere tracce di **soia** e di **senape**.<br>Nessun'altra possibile cross contamination con altri allergeni. | | |

| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PARAMETRO** | **VALORI DI RIFERIMENTO** | **UNITA' DI MISURA** | **METODO** | **FREQUENZA DI ANALISI** |
| CARICA BATTERICA TOTALE | < 100.000 | ufc/g | ISO 4833<br>o metodo alternativo validato | Settimanale |
| COLIFORMI TOT | < 1.000 | ufc/g | NF ISO 4832:2006<br>o metodo alternativo validato | Settimanale |
| ESCHERICHIA COLI | < 100 | ufc/g | ISO 16649-2:2001<br>o metodo alternativo validato | Settimanale |
| SALMONELLA | Assente in 25 g | | ISO 6579<br>o metodo alternativo validato | Settimanale |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS | < 100 | ufc/g | ISO 6888-1<br>o metodo alternativo validato | Settimanale |
| LIEVITI-MUFFE | < 500 | ufc/g | ISO 21527-1:2008 e ISO 21527-2:2008<br>o metodo alternativo validato | 6 volte anno |
| BACILLUS CEREUS | < 100 | ufc/g | ISO 7932<br>o metodo alternativo validato | 6 volte anno |

| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PARAMETRO** | **VALORI DI RIFERIMENTO** | **UNITA' DI MISURA** | **METODO** | **FREQUENZA DI ANALISI** |
| UMIDITA' | < 11 | % | Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.7 Met. A | 6 volte anno |
| CENERI | 0,7-0,9 | % | Rapporti ISTISAN 1996/34 | 2 volte anno |
| STEROLI | > 195 | mg/100g s.s. | Esame enzimatico/colorimetrico | 2 volte anno |
| DEOSSINIVALENOLO | 750 | µg/kg | Direttiva 2005/38/CE | 1 volta anno |

| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | |
|---|---|
| ASPETTO | Di colore scuro tipico dei prodotti al farro |
| ODORE | Odore caratteristico con assenza di odori estranei di qualsiasi natura |
| SAPORE | Sapore caratteristico con assenza di sapori estranei di qualsiasi natura |
| CONSISTENZA | Buona |

| **ALLERGENI** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PARAMETRO** | **VALORI DI RIFERIMENTO** | **UNITA' DI MISURA** | **METODO** | **FREQUENZA DI ANALISI** |
| SOIA | < 2,5 | ppm | | 1 volta anno |

| **ULTIMO AGGIORNAMENTO** | **DESCRIZIONE: MODIFICHE/CAUSALE** |
|---|---|
| Rev. 05 del 03.05.18 | Introduzione indicazione origine del grano, caratteristiche organolettiche e deossinivalenolo |

| **FUNZIONE** | **FIRMA** | **STATO** |
|---|---|---|
| Responsabile Qualità | Michela Pennazzi | Redazione |
| Responsabile Produzione | Gianni Bartocci | Verifica |
| Direzione | Marcello Pennazzi | Approvazione |