

	SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET BISCOTTO SECCO	ST 603	REV 2
		PAG 1 di 2	
DATA 19/10/17	DESCRIZIONE: inserimento stabilimento di produzione	RC	CAFF0869
Nome: ZUPPALATTE		RF	

FORMATO: 250g – 500g - 1000g

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO – ZUCCHERO - OLIO VEGETALE DI GIRASOLE 7,5% - LATTE SCREMATO IN POLVERE - SIERO DI LATTE IN POLVERE - SCIROPPO DI GLUCOSIO – DESTROSIO - AGENTI LIEVITANTI: CARBONATO ACIDO D'AMMONIO - CARBONATO ACIDO DI SODIO – EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA - SALE - AROMI.
Può contenere **uova**.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g	% AR 100 g	Per 30g	% AR * 30g	Per biscotto 10,4g ca	%AR * 10,4 g
ENERGIA	1786 kJ	21	659 kJ	8	185 kJ	2
	423 kcal		156 kcal		44 kcal	
GRASSI	8,7 g	12	2,6 g	4	0,90 g	1
di cui acidi grassi saturi	0,9 g	5	0,3 g	2	0,09 g	1
CARBOIDRATI	76 g	29	23 g	9	7,9 g	3
di cui zuccheri	23 g	26	6,9 g	8	2,4 g	3
FIBRE	2,6 g	-	0,8 g	-	0,3 g	-
PROTEINE	8,9 g	18	2,7 g	5	0,9 g	2
SALE	0,80 g	13	0,24 g	4	0,08 g	1

*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ /2000 kcal)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Dorato
FORMA	Rettangolare
CONSISTENZA	Friabile
SAPORE	Tipico

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MAX: 2,2%

DIMENSIONI: Lunghezza 90+/- 1 mm, Larghezza 40 +/- 1 mm, Spessore 37,5 +/- 1,5 mm (4 pz)

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 10,4 g

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica Batt.Tot 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Lieviti / Muffe	< 10 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATO: 15 MESI

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: luogo fresco e asciutto

Prodotto e confezionato da Colussi S.p.A **nello stabilimento di** Via dell'Aeroporto, 7 – 06081 Petignano d'Assisi (PG)

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

	SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET BISCOTTO SECCO	ST 603	REV 2
		PAG 2 di 2	
DATA 19/10/17	DESCRIZIONE: inserimento stabilimento di produzione	RC	CAFF0869
Nome: ZUPPALATTE		RF	

SIZE: 1000 g

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR - SUGAR – SUNFLOWER OIL 7.5% - SKIM MILK POWDER –WHEY POWDER – GLUCOSE SYRUP- DEXTROSE- RAISING AGENT: AMMONIUM BICARBONATE, SODIUM BICARBONATE–EMULSIFIER: **SOY LECITHIN** -SALT– FLAVOURINGS.

May contains **eggs**.

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g	% RI * Per 100g	Per 30g	% RI * Per 30g	Per 10,4g	% RI * Per 10,4g
ENERGY	1786 kJ	21	659 kJ	8	185 kJ	2
	423 kcal		156 kcal		44 kcal	
FAT	8.7 g	12	2.6 g	4	0.90 g	1
of which Saturates	0.9 g	5	0.3 g	2	0.09 g	1
CARBOHYDRATE	76 g	29	23 g	9	7.9 g	3
of which sugars	23 g	26	6.9 g	8	2.4 g	3
FIBER	2.6 g	-	0.8 g	-	0.3 g	-
PROTEIN	8.9 g	18	2.7 g	5	0.9 g	2
SALT	0.80 g	13	0.24 g	4	0.08 g	1

*RI: Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

COLOR	Golden
SHAPE	Rectangular
CONSISTENCY	Friable
FLAVOR	Typical

CHEMICAL-PHISYCAL CHARACTERISTICS:

MOISTURE: 2.2%

SIZE: Length 90 +/- 1 mm, Width 40 +/- 1 mm, Thickness 37.5 +/- 1.5 mm (4 pz)

MEDIUM ONE PIECE WEIGHT: 10.4 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 1.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Yeast/ Mould	< 10 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

SHELF LIFE: 15 Months

STORAGE RECOMMENDATION: store in a cool and dry place

Produced and packaged by Colussi S.p.A **in the plant** Via dell'Aeroporto, 7 – 06081 Petrignano d'Assisi (PG)

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.