

**SCHEDA TECNICA****FROLLINO G.25,0 - TONON GIRASOLE**

Cod. prod. Finito: TVBA 410 M

Rev. N° 00
del 31/10/16**Pagina 1 di 4****Descrizione prodotto e destinazione d'uso**

Prodotto lievitato da forno, senza particolari restrizioni per il consumo, ad eccezione dei soggetti allergici e intolleranti agli ingredienti evidenziati in grassetto.

Immagine standard

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Ingredienti

Farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio e pirofosfato acido di sodio; misto d'**uovo**, sale, emulsionante: lecitina di girasole, **latte** scremato in polvere, aromi, amido di **frumento**.

Può contenere tracce di **frutta a guscio** e **soia**.

Informazioni logistico commerciali

Parametro	Un.Mis.	Standard	Parametro	Un. Mis.	Standard
Peso netto porzione	g	25,0	Altezza pallet	cm	200
Pezzi per cartone	n°	200	Dimensioni pacchetto	cm	L 10,0 x P 7,0 x H 2,5
EAN pacchetto	n°	8009120440248	Dimensioni cartone	cm	L 39,5 x P 23,5 x H 30,5
EAN cartone	n°	18009120440245	Peso netto cartone (unità di vendita)	Kg	5,00
Cartoni per strato	n°	10	Peso lordo cartone	Kg	5,50
Strati per pallet	n°	6	Shelf life	mesi	12
Cartoni per pallet	n°	60	Conservazione: Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta. Dichiarazione OGM: Il prodotto non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati.		

Codifica dati variabili e coordinate azienda

Parametro	Standard	Normativa
Coordinate azienda:	Monviso Verona Prodotto da Monviso S.r.l. Andezeno (TO), nello stabilimento di Verona (VR)	D.L. 109 del 25/01/92
Dati variabili impressi:	Sul pacchetto: Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese gg=giorno) Sul pacchetto: Scad. = Formato: gg/mm/aa Sul cartone : Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese, gg=giorno) Sul cartone : Scadenza = Formato: gg/mm/aa	D.L. 68 del 25/02/00 (QUID)

**SCHEDA TECNICA****FROLLINO G.25,0 - TONON GIRASOLE**

Cod. prod. Finito: TVBA 410 M

Rev. N° 00
del 31/10/16**Pagina 2 di 4****Valori nutrizionale per 100g di prodotto**

Parametro/Tipo	Un Mis	Standard	Lim. Non conf.	Metodo di analisi
Energia Kcal	Kcal	457	< 385 > 530	D.Lgs. N° 77
Energia KJoule	KJoule	1911	< 1620 > 2229	D.Lgs. N° 77
Grassi	g	16	< 12,8 > 19,2	ISTISAN 96/34
Di cui saturi	g	1,4	< 0,6 > 2,2	ISTISAN 96/34
Carboidrati	g	71	< 63,0 > 79,0	ISTISAN 96/34
Di cui zuccheri	g	20	< 16,0 > 24,0	ISTISAN 96/34
Proteine (N X 6,25)	g	7,4	< 5,4 > 9,4	AOAC 992.23 D.M.23/7/94
Sale (Na X 2,5)	g	0,80	< 0,43 > 1,18	A.Atomico/plasma

Caratteristiche Chimico/Fisiche

Parametro/Tipo	Un Mis	Standard	Lim. Non conf	Metodo di analisi
Umidità	%	2,0	< 1,5 > 2,5	ISTISAN 96/34
Umidità in termobilancia	%	2,0	< 1,5 > 2,5	Termobilancia
Sodio	g	0,32	< 0,17 > 0,47	A.Atomico/plasma

Caratteristiche organolettiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard
Colore	Come da foto standard. Colore dorato, con fondo leggermente più scuro. Criteri di rifiuto: 1) troppo scuro-bruciato; 2) troppo chiaro (poco cotto).	MLAB 70
Forma	Come da foto standard. Forma rotonda. Criteri di rifiuto: 1) forma irregolare.	MLAB 70
Gusto	Gusto dolce, tipico di frollino, con retrogusto di latte-burro e nota di vaniglia. Criteri di rifiuto: 1) gusto anomalo; 2) gusto bruciato-amarognolo; 3) retrogusto eccessivamente dolce.	MLAB 70
Odore	Profumo dolce, tipico di frollino. Criteri di rifiuto: 1) assenza di profumo dolce; 2) odore anomalo.	MLAB 70
Texture	Lievitazione regolare con alveolatura aperta, assenza di spaccature e bolle. Criteri di rifiuto: 1) prodotto molto duro (lievitazione errata); 2) prodotto troppo friabile; 3) presenza di bolle; 4) presenza di crepe.	MLAB 70

Provenienza geografica materie prime

Ingrediente	Origine
Farina di frumento	Unione Europea
Zucchero	Italia, Germania, Polonia
Olio di girasole	Italia, Unione Europea
Sciroppo di glucosio	Unione Europea
Carbonato acido di ammonio	Germania
Carbonato acido di sodio	Turchia
Pirofosfato acido di sodio	Cina
Misto d'uovo	Italia, Europa
Sale	Italia
Lecitina di girasole	Ucraina, Bulgaria
Latte scremato in polvere	Polonia
Aromi	Italia, Cina
Amido di frumento	Unione Europea

**SCHEDA TECNICA****FROLLINO G.25,0 - TONON GIRASOLE**

Cod. prod. Finito: TVBA 410 M

Rev. N° 00
del 31/10/16**Pagina 3 di 4****Specifiche Igieniche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Metodo di analisi
Filth-test:Frammenti d'insetto	n./50g	Assenza	AOAC 972/32
Filth-test:Larve/frammenti larve	n./50g	Assenza	AOAC 972/32
Filth-test: Peli di roditore	n./50g	Assenza	AOAC 972/32

Specifiche Igienico/Tossicologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Metodo di analisi
Residui di pesticidi	Rif. Legge	Rif. Legge	AOAC 972/32 GC
Aflatossina B1	µg/Kg	< o = 2	Elisa HPLC
Aflatossine B1+B2+G1+G2	µg/Kg	< o = 4	Elisa HPLC
Ocratossina A	µg/Kg	< o = 3	Elisa HPLC
Deossinivalenolo (Don-vomitossinal)	µg/Kg	< 500	Elisa HPLC
Zearalenone	µg/Kg	< 50	Elisa HPLC
Fumonisina	µg/Kg	< 400	Elisa HPLC
Ricerca acrilamide	µg/Kg	< 500	HPLC
Piombo	µg/Kg	< 0,2	A.Atomico/plasma
Cadmio	µg/Kg	< 0,1	A.Atomico/plasma

Specifiche Microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Metodo di analisi
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1 g	<5000	ISO 4833
Coliformi	Ufc/1 g	<10	ISO 4832
E. coli	Ufc/1 g	<10	ISO 4832
Lieviti	Ufc/1 g	<10	ISO 7954
Muffe	Ufc/1 g	<100	ISO 7954
Staphylococcus aureus	Ufc/1 g	<100	ISO 6888
Bacillus cereus	Ufc/1 g	<10	7932:2005
Enterobacteriaceae	Ufc/1 g	<10	NF V 08-054 Ph. Eur. BP
Listeria Monocytogenes	Ufc/25 g	Assenza	AFNOR BIO 11290/1:2005
Salmonella	Ufc/25 g	Assenza	AFNOR BIO
Shigella	Ufc/25 g	Assenza	ISO 21564

**SCHEDA TECNICA****FROLLINO G.25,0 - TONON GIRASOLE**

Cod. prod. Finito: TVBA 410 M

Rev. N° 00
del 31/10/16**Pagina 4 di 4****Allergeni**

Normativa di riferimento:

Direttiva CE 13/2000 art. 6 par. 3bis 10 e 11 comemodificata da Direttiva CE 89/2003 e successiva modifica e integrazione

Codice	Descrizione	Presenza diretta in ricetta	Presenza sulla linea (*)	Presenza nello stabilimento di produzione
1.01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	SI	SI	SI
2.01	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
3.01	Uova e prodotti a base di uova	SI	SI	SI
4.01	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
5.01	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
6.01	Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
7.01	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI	SI
8.01	Frutta a guscio Mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.02	Frutta a guscio Nocciole (<i>Corylus Avellana</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
8.03	Frutta a guscio (Noci comuni (<i>Junglas Regia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.04	Frutta a guscio Noci di Acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>) e prodotti derivati	NO	SI	SI
8.05	Frutta a guscio Noci Pecan (<i>Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.06	Frutta a guscio Noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>)	NO	NO	NO
8.07	Frutta a guscio Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.08	Frutta a guscio Noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
9.01	Sedano a prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
10.01	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
11.01	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo	NO	NO	NO
12.01	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO 2.	NO	NO	NO
13.01	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
14.01	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

(*) Convalida delle procedure di pulizia e monitoraggio residui di allergeni

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	PRIMA EMISSIONE	<i>Paolo Fecthi</i>	<i>Paolo Fecthi</i>	<i>Giuseppe Stivido</i>
	RGQ	RGQ	DOP	