



## STANDARD DI PRODOTTO FINITO

FROL.SENZA ZUCC.G.16,5  
2,475

Codice Prodotto: TVBA 416 G

SPF5969

Rev. N° 04  
del 3/07/23

Pagina 1/5

### Descrizione del prodotto e destinazione d'uso

Frollini dal sapore delicato, fragranti e friabili, pensati per chi non vuole rinunciare al gusto, ma vuole ridurre l'uso dello zucchero.  
Prodotto da forno senza particolari restrizioni al consumo, ad eccezione dei soggetti allergici o intolleranti agli ingredienti evidenziati in grassetto.



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

### Ingredienti (D.L.109 e D.L.68 QUID)

Farina di **frumento**, edulcoranti (maltitolo, sciroppo di maltitolo), olio di girasole, amido di mais, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, pirofosfato acido di sodio), emulsionante: lecitina di girasole; sale, aroma.

Può contenere tracce di **soia, senape**

Contiene naturalmente zuccheri. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

### Informazioni Logistico/Commerciali

Parametro	Un.Mis	Standard	Parametro	Un.Mis	Standard
Elementi x involucro (trasparente)	n°		Altezza pallet	cm	225
Involucri trasparenti x pacchetto	n°		Dimensioni pacchetto	cm	L 9,5 x P 6,5 x H 1,8
Peso netto prodotto	Kg	2,475	Dimensioni cartone	cm	L 39,9 x P 23,9 x H 17,3
Pezzi per cartone	n°	150	Peso netto cartone	Kg	2,48
EAN pacchetto		8009120440934	Peso lordo cartone	Kg	2,75
EAN cartone		8009120440927	Shelf life	mesi	15
Cartoni per strato	n°	10	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. Dichiaraz idoneità imballaggi: il prodotto viene confezionato in materiale idoneo al contatto per alimenti secondo la normativa vigente.		
Strati per pallet	n°	12			
Cartoni per pallet	n°	120			



**STANDARD DI PRODOTTO FINITO**  
**FROL.SENZA ZUCC.G.16,5**  
**2,475**  
Codice Prodotto: **TVBA 416 G**

SPF5969

Rev. N° 04  
del 3/07/23

Pagina 2/5

**Codifica dati variabili e coordinate azienda**

Parametro	Standard	Normativa
Coordinate azienda:	Monviso Group Srl sede via Del Tario 9, Andezeno (TO) -ITALY Prodotto nello stabilimento di Verona, via Gelmetto 74	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)	D.L. 68 del 25/02/00 (QUID)

**Origine delle materie prime**

Ingrediente	Paese di Provenienza
Farina di frumento	Unione Europea
Maltitolo	Unione europea (prev IT,FR,HU)
Sciroppo di maltitolo	Unione europea (prev IT,FR,HU)
Olio di girasole	Unione Europea
Amido di mais	Unione Europea
Carbonato acido di ammonio	Germania
Carbonato acido di sodio	Italia
Pirofosfato acido di sodio	Cina
Sale	Italia
Lecitina di girasole	Unione Europea
Aromi	Italia

**Dichiarazione nutrizionale**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Energia	Kcal	451	< 398 > 547	D.Lgs. N° 77
Energia	Kjoule	1885	< 1664 > 2293	D.Lgs. N° 77
Grassi	g	17	< 13,6 > 20,4	ISTISAN 96/34
di cui saturi	g	2	< 1,2 > 2,7	ISTISAN 96/34
Carboidrati	g	70	< 62 > 78	ISTISAN 96/34
Di cui zuccheri	g	0,29	> 2,29	ISTISAN 96/34
Fibra dietetica totale (TDF)	g	2,9	< 0,9 > 4,9	AOAC 991.43
Proteine (N X 6,25)	g	7,3	< 5,0 > 9,0	D.M.23/7/94 AOAC 992.23
Sale (Na x 2,5)	g	0,776	< 0,40 > 1,15	A.Atomico/plasma
di cui insaturi Trans	g	0,0	> 0,03	GC 2568/91
Di cui polioli	g	16	< 14,0 > 18,0	HPLC
Na	g	0,31	<0,16 >0,46	A.Atomico/plasma
Umidità	%	1,25	< 1,0 > 2,5	ISTISAN 96/34
Umidità in termobilancia	%	1,00	< 0,5 > 2,5	Termobilancia

**Caratteristiche Fisiche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
--------------------------	--------	----------	------------------	-------------------



**STANDARD DI PRODOTTO FINITO**  
**FROL.SENZA ZUCC.G.16,5**  
**2,475**  
Codice Prodotto: **TVBA 416 G**

**SPF5969**

Rev. N° **04**  
del **3/07/23**

Pagina **3/5**

### Caratteristiche Fisiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Peso pacchetto monoporzione	g	16,5	< 13,54 > 20,0	MLAB 71 L. n° 690

### Caratteristiche igieniche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Filth-test:Frammenti d'insetto	n./50g	< 25	> 25	DM 12/01/99 AOAC 972/32
Filth-test:Larve-frammenti larve	n./50g	Assenza	Presenza	DM 12/01/99 AOAC 972/32
Filth-test: Peli di roditore	n./50g	Assenza	Presenza	DM 12/01/99 AOAC 972/32

### Caratteristiche igienico/tossicologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Norm.Riferimento	Metodo di analisi
Residui di pesticidi	Rif. Legge	Rif.Legge	Reg. CE 396/2005 e s ucc. agg.	GC
Aflatossina B1	µg/Kg	< o = 2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Aflatossine B1+B2+G1+G2	µg/Kg	< o = 4	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Ocratossina A	µg/Kg	< o = 2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Deossinivalenolo(Don-Vomitossina)	µg/Kg	< 500	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Zearalenone	µg/Kg	< 50	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Fumonisina	µg/Kg	< 400	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Ricerca Acrilamide	µg/Kg	< 350	Reg. CE 2158/2017 e succ. agg.	HPLC
Piombo	mg/kg	< 0,2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
Cadmio	mg/kg	< 0,1	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
Ricerca OGM	N.A.	Assenza	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	PCR

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1g	< 1000	> 1000	Petrifilm ISO 4833
Colif.	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832
E. Coli	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832
Lieviti	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 7954
Muffe	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 7954
Staphylococcus Aureus	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 6888
Bacillus Cereus Monitoraggio	Ufc/1g	< 10	> 10	7932:2005



**STANDARD DI PRODOTTO FINITO**  
**FROL.SENZA ZUCC.G.16,5**  
**2,475**  
**Codice Prodotto: TVBA 416 G**

**SPF5969**

Rev. N° **04**  
del **3/07/23**


Pagina **4/5**

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	< 10	> 10	NF V 08-054 Ph. Eur. BP
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO 11290/1:2005
Salmonella monitoraggio	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO AFNOR BIO

### Caratteristiche organolettiche

Parametro	Standard	Metodo di analisi
Colore	Come da foto standard. Colore frumentino, 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, con 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 (consistenza,croccantezza)	Frollino compatto e friabile. Criteri di rifiuto: 1) prodotto molto duro; 2) prodotto troppo friabile; 3) presenza di crepe.	MLAB 70





	<b>STANDARD DI PRODOTTO FINITO</b> <b>FROL.SENZA ZUCC.G.16,5</b> <b>2,475</b> <b>Codice Prodotto: TVBA 416 G</b>	<b>SPF5969</b>
		Rev. N° <b>04</b> del <b>3/07/23</b>
		Pagina <b>5/5</b>

## ALLERGENI

Normativa di riferimento:  
Allegato II Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

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

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

	<b>Descrizione</b>	<b>Redatto da:</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Approvato da:</b>
	CAMBIO FOTO PACK			
		<b>RGQ</b>	<b>RGQ</b>	<b>DOP</b>