

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475****Codice Prodotto: TVBA 409****SPF6001**Rev. N° 03
del 17/01/20

Pagina 1/5

Descrizione del prodotto e destinazione d'uso

Frollini dal sapore delicato, fragranti e friabili, ideali per la colazione. Prodotto lievitato da forno, senza particolari restrizioni per il consumo, ad eccezione dei soggetti allergici e 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**, zucchero, oli vegetali (palma), sciroppo di glucosio, **uova**, agenti lievitanti:(carbonato acido di ammonio, carbonato di sodio e pirofosfato acido di sodio), sale, emulsionante: (lecitina di **soia**) , **latte** scremato in polvere, aromi.

Informazioni Logistico/Commerciali

Parametro	Un.Mis	Standard	Parametro	Un.Mis	Standard
Elementi x involucro (trasparente)	n°		Altezza pallet	cm	215
Involucri trasparenti x pacchetto	n°		Dimensioni pacchetto	cm	L 9,5 x P 6,5 x H 1,8
Peso netto pacchetto	g	2.475	Dimensioni cartone	cm	L 40,0 x P 23,5 x H 16,5
Pezzi per cartone	n°	1	Peso netto cartone	Kg	2,48
EAN pacchetto		8009120004099	Peso lordo cartone	Kg	2,98
EAN cartone		18009120004096	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****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475****Codice Prodotto: TVBA 409****SPF6001**Rev. N° 03
del 17/01/20

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
Zucchero	Italia, Germania, Polonia
Olio di palma	Malesia, Indonesia, Nuova Guinea
Sciroppo di glucosio	UE (prev. Italia, Francia, Ungheria)
Uova	Unione Europea
Carbonato acido di ammonio	Germania
Carbonato acido di sodio	Turchia
Pirofosfato acido di sodio	Cina
Sale	Francia
Lecitina di soia	India
Latte scremato in polvere	Polonia
Aromi	Italia, Cina

Dichiarazione nutrizionale

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Energia Kcal	Kcal	460	< 387 > 527	D.Lgs. N° 77
Energia KJoule	Kjoule	1935	< 1616 > 2195	D.Lgs. N° 77
Grassi	g	14,4	< 11,5 > 17,3	ISTISAN 96/34
di cui saturi	g	7,3	< 5,84 > 8,76	ISTISAN 96/34
di cui insaturi Trans	g	0,0	> 0,03	GC 2568/91
Carboidrati	g	74,2	< 66,2 > 82,2	ISTISAN 96/34
Di cui zuccheri	g	17,9	< 14,3 > 21,5	ISTISAN 96/34
Proteine (N X 6,25)	g	7,6	< 5,6 > 9,6	D.M.23/7/94 AOAC 992.23
Sale (Na x 2,5)	g	0,625	< 0,26 > 1,00	A.Atomico/plasma
Na	g	0,25	< 0,10 > 0,40	A.Atomico/plasma
Umidità	%	2,0	< 1,5 > 2,5	ISTISAN 96/34
Umidità in termobilancia	%	2,0	< 1,5 > 2,5	Termobilancia

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

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475****Codice Prodotto: TVBA 409****SPF6001**Rev. N° 03
del 17/01/20

Pagina 3/5

Caratteristiche igieniche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
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 = 3	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
Fumonisin	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
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	< 10	> 10	NF V 08-054 Ph. Eur. BP
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO 11290/1:2005

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475****Codice Prodotto: TVBA 409****SPF6001**Rev. N° **03**
del **17/01/20**Pagina **4/5****Caratteristiche microbiologiche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Salmonella monitoraggio	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO AFNOR BIO

Caratteristiche organolettiche

Parametro	Standard	Metodo di analisi
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 (consistenza,croccantezza)	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

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475****Codice Prodotto: TVBA 409****SPF6001**Rev. N° 03
del 17/01/20

Pagina 5/5

ALLERGENINormativa 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	SI	SI	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	SI	SI	SI	SI
7.01	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI	SI	SI
8.01	Frutta a guscio Mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>) e prod. derivati	NO	SI	SI	SI
8.02	Frutta a guscio Nocciole (<i>Corylus Avellana</i>) e prodotti derivati	NO	SI	SI	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	SI	SI	SI
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	NO
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	NO	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 2.	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

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	REVISIONE GENERALE			
000000000000000000000000		RGQ	RGQ	DOP



PRODUCT SPECIFICATION

**FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475**

Product Code : TVBA 409

SPF6001

Rev. N° **03**
dtd **17/01/20**

Page **1/5**

Intended used and Product description

Baked product, without any particular restrictions on consumption, with the exception of allergy sufferers to the ingredients highlighted in bold.




Image/Picture serving Suggestion

Ingredient list (D.L.109 e D.L.68 QUID)

Wheat flour, sugar, vegetable oils (palm), glucose syrup, **eggs**, raising agents (ammonium acid carbonate, sodium acid carbonate, sodium acid pyrophosphate), salt, emulsifier: **soy** lecithin, skimmed **milk** powdered, flavouring.

Logistics Information

Parameter	Un.Mis	Standard	Parameter	Un.Mis	Standard
Pieces x pack (clear)	n°		Pallet heigt	cm	215
Clear packs x bag	n°		Pack dimensions	cm	L 9,5 x P 6,5 x H 1,8
Pack net wheight	g	2.475	Case dimensions	cm °	L 40,0 x P 23,5 x H 16,5
Packs per case	n°	1	Case net wheight	Kg	2,48
Pack EAN code		8009120004099	Case gross wheight	Kg	2,98
Case EAN code		18009120004096	Shelf life	m nths	15
Cases per layer	n°	10	Storage : product must be stored in a dry and well ventilated place, at room temperature and away from heat source and direct light. GMO Statement: product do not contain and do not derive from genetically modified products. Packaging Statement: packaging materials are suitable for contact whit food according to current legislation.		
Layers per pallet	n°	12			
Cases per pallet	n°	120			

	PRODUCT SPECIFICATION	SPF6001
	FROLLINI G.16,5 2 PZ KG. 2, 475	Rev. N° 03 dtd 17/01/20
	Product Code : TVBA 409	Page 2/5

Encoding variable data and company coordinates

Parameter	Standard	Applicable law
Company details :	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,
Coding data printed:	On pack : Lot code = Lymmdd (where y=year, mm=month dd=day) On pack : BBE = Format dd/mm/yy On case : Lot code = Lymmdd (where y=year, mm=month dd=day) On case : BBE = Format dd/mm/yy	D.L. 68 del 25/02/00 (QUID)

Origin of raw materials

Ingredient	Country of origin
Wheat flour	UE
Sugar	Italy, Germany, Poland
Palm oil	Malesya, Indonesia, Nuova Guinea
Glucose syrup	UE (prev. Italy,France, Hungary)
Eggs	UE
Sodium acid carbonate	Italy
Ammonium acid carbonate	Germany
Sodium acid pyrophosphate	China
Salt	France
Soy lecithin	India
Skimmed milk powder	Poland
Flavouring	Italy, China

Nutritional values for 100g product

Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Limits	Analysis Method
Energy Kcal	Kcal	460	< 387 > 527	D.Lgs. N° 77
Energy KJoule	Kjoule	1935	< 1616 > 2195	D.Lgs. N° 77
Total fat	g	14,4	< 11,5 > 17,3	ISTISAN 96/34
of which saturated fat	g	7,3	< 5,84 > 8,76	ISTISAN 96/34
Of which trans fatty acid	g	0,0	> 0,03	GC 2568/91
Total carbohydrate	g	74,2	< 66,2 > 82,2	ISTISAN 96/34
Of which sugars	g	17,9	< 14,3 > 21,5	ISTISAN 96/34
Protein	g	7,6	< 5,6 > 9,6	D.M.23/7/94 AOAC 992.23
Salt	g	0,625	< 0,26 > 1,00	A.Atomico/plasma
Sodium	g	0,25	< 0,10 > 0,40	A.Atomico/plasma
Humidity	%	2,0	< 1,5 > 2,5	ISTISAN 96/34
Humidity in thermobalance	%	2,0	< 1,5 > 2,5	Termobilancia

Hygiene controls

Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Limits	Analysis Method
Filth-test:Insect fragments	n./50g	< 25	> 25	DM 12/01/99 AOAC 972/32



PRODUCT SPECIFICATION

**FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG. 2, 475**

Product Code : TVBA 409

SPF6001

Rev. N° **03**
dtd **17/01/20**

Page **3/5**

Hygiene controls


Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Limits	Analysis Method
Filth-test:Larvea/larvea fragments	n./50g	Absent	Present	DM 12/01/99 AOAC 972/32
Filth-test: Rodents hair	n./50g	Absent	Present	DM 12/01/99 AOAC 972/32

Hygiene / Toxicological controls

Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Applicable law	Analysis method
Pesticide residues	Rif. Legge	Rif. Legge	Reg. CE 396/2005 e s ucc. agg.	GC
Aflatoxine B1	µg/Kg	< o = 2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	µg/Kg	< o = 4	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Ocratoxin A	µg/Kg	< o = 3	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Don(Deoxynivalenol)	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
Fumonisin	µg/Kg	< 400	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Acrylamide	µg/Kg	< 350	Reg. CE 2158/2017 e succ. agg.	HPLC
Pb	mg/kg	< 0,2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
Cd	mg/kg	< 0,1	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
GMO	N.A.	Absent	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	PCR

Microbiological controls

Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Limits	Analysis Method
Mesophilic aerobic count	Ufc/1g	< 1000	> 1000	Petrifilm ISO 4833
Coliform	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832
E. Coli	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832
Yeasts	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 7954
Moulds	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 7954
Staphylococcus Aureus	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 6888
B. Cereus	Ufc/1g	< 10	> 10	7932:2005
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	< 10	> 10	NF V 08-054 Ph. Eur. BP
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Absent	Present	AFNOR BIO 11290/1:2005

	PRODUCT SPECIFICATION		SPF6001	
	FROLLINI G.16,5 2 PZ KG. 2, 475		Rev. N°	03
	Product Code : TVBA 409		dtd	17/01/20
			Page	4/5

Microbiological controls				
---------------------------------	--	--	--	--

Parameter/Control Type	Un Mis	Standard	Limits	Analysis Method
Salmonella	Ufc/25g	Absent	Present	AFNOR BIO AFNOR BIO

Organoleptic characteristics		
-------------------------------------	--	--

Parameter	Standard	Analysis method
Colour	As per standard picture. Golden color with a slightly darker background. Reject criteria: 1) too dark-burned; 2) too light (undercooked).	MLAB 70
Shape	As per standard picture. Round shape. Reject criteria: 1) Irregular shape.	MLAB 70
Taste	Sweet taste, typical of shortbread, with aftertaste of milk and butter and note of vanilla. Reject criteria: 1) abnormal taste; 2) burnt-bitter taste; 3) overly sweet taste.	MLAB 70
Smell	Sweet smell, typical of shortbread. Reject criteria: 1) absence of sweet smell; 2) abnormal smell.	MLAB 70
Texture (consistency,crunchiness)	Compact texture with a very fine proving (open). Absence of bubbles and cracks. Reject criteria:) very hard product (proving wrong); 2) product too friable; 3) presence of bubbles; 4) presence of cracks.	MLAB 70

**PRODUCT SPECIFICATION****FROLLINI G.16,5 2 PZ
KG.2,475****Product Code : TVBA 409****SPF6001**Rev. N° **03**
dtd **17/01/20**Page **5/5****ALLERGENS**

Applicable law:

EU regulation 1169/2011

Code	Description	Direct presence in recipe	Presence on production line	Presence in production plant	
1.01	Cereals containing gluten,namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut.	YES	YES	YES	YES
2.01	Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO
3.01	Eggs and products thereof	YES	YES	YES	YES
4.01	Fish and products thereof	NO	NO	NO	NO
5.01	Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO
6.01	Soybeans and products thereof	YES	YES	YES	YES
7.01	Milk and products thereof (including lactose)	YES	YES	YES	YES
8.01	Nuts, namely: almonds	NO	YES	YES	YES
8.02	Nuts, namely:hazelnuts	NO	YES	YES	YES
8.03	Nuts, namely:walnuts	NO	NO	NO	NO
8.04	Nuts, namely:cashews	NO	YES	YES	YES
8.05	Nuts, namely:pecan nuts	NO	NO	NO	NO
8.06	Nuts, namely:Brazil nuts	NO	NO	NO	NO
8.07	Nuts, namely:pistachio nuts	NO	NO	NO	NO
8.08	Nuts, namely:Macadamia or Queensland nuts	NO	NO	NO	NO
9.01	Celery and products thereof	NO	NO	NO	NO
10.01	Mustard and products thereof	NO	NO	NO	NO
11.01	Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO	NO
12.01	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2	NO	NO	NO	NO
13.01	Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO
14.01	Molluscs and products thereof	NO	NO	NO	NO

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	REVISIONE GENERALE			
00000000000000000000000000	RGQ	RGQ	DOP	