

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CARAMEL BISCUIT**

(Revisione 14 del 15/01/2020)

**Stabilimento di produzione:** EMMEPI DOLCI S.r.l. - VIA DELL'INDUSTRIA N. 7  
25030 ORZIVECCHI (Brescia)

**Descrizione del prodotto:** Prodotto dolciario da forno, Biscotti secchi.

**Peso netto:** 5,6 gr. ca.

**Ingredienti :** ( Regolamento UE n.1169/2011 )

Farina di **grano** tenero tipo "0"

Zucchero

Grassi vegetali (olio di palma)

Sciroppo di glucosio

Agenti lievitanti:

- (bicarbonato di sodio, bicarbonato d'ammonio)

Colorante: caramello E150b

Cannella in polvere

Sale

Aromi

**Può contenere tracce di: uova,latte,soia.**

**DESTINAZIONE MERCEOLOGICA**

Prodotto destinato a consumo generale salvo particolari patologie quali intolleranza al glutine e diabete.

**COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI INGREDIENTI**

Il prodotto viene preparato con gli ingredienti e i semilavorati indicati nella lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti sono rispondenti alle caratteristiche dettate dalle normative europee in materia di prodotti alimentari e periodicamente sono controllati con le procedure HACCP previste nel piano di autocontrollo aziendale.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Colore:</b>	Ambrato tipico
<b>Odore:</b>	Tipico caramellato
<b>Sapore:</b>	Tipico caramellato
<b>Consistenza:</b>	Friabile

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE CALCOLATE (per 100g)**

<b>Valore Energetico:</b>	KCAL 480
	KJ 2024
<b>Grassi:</b>	17,8 %
<b>di cui grassi saturi:</b>	8,6%
<b>Carboidrati:</b>	72,7 %
<b>di cui zuccheri:</b>	22%
<b>Proteine:</b>	6,8 %
<b>Sale:</b>	0,18%

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>Umidità:</b>	1,60 g/100g
<b>pH :</b>	7,09

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Carica totale mesofili:</b>	ufc/g <40
<b>Coliformi totali:</b>	ufc/g <10
<b>Escherichia coli:</b>	ufc/g <10
<b>Salmonella spp:</b>	assente
<b>Bacillus cereus :</b>	ufc/g <10

#### RISCHIO ACRILAMMIDE

Prodotto conforme ai sensi del regolamento UE 2017/2158 del 20 novembre 2017

#### CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE MINIME

**Tempo:** 14 mesi  
**Modalità:** temperatura ambiente, luogo asciutto

#### LOTTO DI PRODUZIONE

Il lotto di produzione è impresso su ogni singola confezione così come all'esterno degli imballi secondari ed è composto da una serie di numeri del tipo 00/00/00/0000 riportante la data di scadenza del prodotto e la settimana/giorno del giorno di produzione

#### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

**Materiali confezionamento primario:** film accoppiato polipropilene 15my + polipropilene perlato metallizzato 38my conforme alle norme Italiane ed Europee (direttive UE 82/711; 85/572; 90/128; 92/39; REG. CE 1935/2004)

**Formato:** 300 buste termosaldate da 5,60 gr. ca. in cartone

**Confezioni:** In cartoni 300 pz dimensioni in mm 370 x 235 x 135 Peso Netto 1700 g. ca

**Pallet:** N. 150 cartoni disposti in 10 cartoni per strato x 15 file

**Codici:**

#### TRASPORTO

Il trasporto deve essere effettuato come da normativa Regolamento CE 852/2004 e D.P.R. 06/11/2007 n. 193 sull'igiene del trasporto di prodotti alimentari. Il prodotto non richiede il trasporto a temperatura controllata.

Responsabile All'Autocontrollo

Maninetti Amadio  


*Le informazioni riportate nella presente scheda sono da considerarsi riservate ad esclusivo uso professionale e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori da quanto previsto.*