



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**BISCOTTO VENEZIA GUSTO VANIGLIA**  
(Revisione 22 del 07/01/2020)

**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:** 2,8 gr. ca.

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

Farina di grano tenero tipo "0"

Zucchero

Grassi vegetali (olio di palma)

Sciroppo di glucosio

**Burro**

**Latte** scremato polvere

Agenti lievitanti:

- ( Bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio)

Sale

Miele

Aromi

**Può contenere tracce di: uova, 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
<b>Sapore:</b>	Tipico
<b>Consistenza:</b>	Friabile

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

<b>Valore Energetico:</b>	KCAL 483
	KJ 2033
<b>Grassi:</b>	17,9 %
<b>di cui grassi saturi:</b>	8,9 %
<b>Carboidrati:</b>	72,9 %
<b>di cui zuccheri:</b>	22,1%
<b>Proteine:</b>	6,9 %
<b>Sale :</b>	0,1 %

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>Umidità:</b>	1,79 g/100g
<b>pH:</b>	7,15

**EMMEPI DOLCI s.r.l.**

Sede Legale : Via G. Michelucci, 25/B - 25034 ORZINUOVI (BS)

Sede Operativa e Stabilimento : Via Dell'Industria n. 7 - 25030 ORZIVECCHI (BS) - Tel. 030 9465199 - Fax 030 9461633

C. F. , P. IVA e Iscr. Reg. Imprese di BS : IT 02595710985 Capitale Sociale 50.000 € i.v. R.E.A. di BS n. 462704

www.emmepidolci.it - E-mail: info@emmepidolci.it

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Carica totale mesofili:</b>	u.f.c./g	90
<b>Coliformi totali</b>	u.f.c./g	< 10
<b>Escherichia coli :</b>	u.f.c./g	< 10
<b>Bacillus cereus</b>	u.f.c./g	< 100
<b>Salmonella spp:</b>	ASSENTE/	25g

#### 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:** BOPP 15 my + BOPP prl.met. 38 my conforme alle norme Italiane ed Europee (direttive UE 82/711; 85/512; 90/128; 92/39 ; REG. CE 1935/2004)

**Formato:** 500 buste termosaldate da gr. 2,8 ca. in cartone

**Confezioni:** In cartoni 500 pz. Dimensioni in mm 370 x 235 x 135

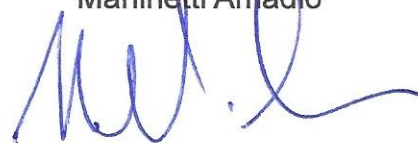
**Pallet:** N. 150 cartoni disposti in 10 cartoni per strato x15 file

**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.*