



SCHEDA TECNICA PRODOTTO "PEPITOS"

(Revisione 08 del 13/06/2022)

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, senape, lupino.

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

Colore:	Ambrato tipico
Odore:	Tipico caramellato
Sapore:	Tipico caramellato
Consistenza:	Friabile

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE CALCOLATE (per 100g)

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità:	<5 g/100g
pH :	>5 <9

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

Carica totale mesofili:	<5000 u.f.c./g
Coliformi totali:	< 10 u.f.c./g
Escherichia coli:	< 10 u.f.c./g
Bacillus cereus 30 °C:	< 100 u.f.c./g
Salmonella spp:	Assente in 25 gr.

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

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.