



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**I BUONISSIMI
BISCOTTI SENZA GLUTINE
AL MIELE 25 g x 100**

Rev.3 del 10/06/19
47847_QFG_rev0
Pag 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione: Biscotti frollini senza glutine al miele.

Destinazione d'uso: Prodotto specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Contenuto in glutine: <20 ppm (mg/kg).

Il prodotto è realizzato con materie prime prive di glutine e di frumento. Indicato per soggetti in normale stato di salute, senza restrizioni di età, purché successiva allo svezzamento. Il prodotto può essere consumato tal quale oppure imbevuto in latte o the.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE

INGREDIENTE	% IN ETICHETTA
Fecola di patate	
Amido di mais	
Farina di mais	
Zucchero	
Olio di semi di girasole	
Farina di riso	
Miele	4,2
Uova	
Latte in polvere	
Aromi	
Sale	
Proteine del latte	
Agente lievitante: carbonato acido di sodio,	
Agente lievitante: carbonato acido di ammonio	
Antiossidante: estratto di rosmarino	

Ingredienti : fecola di patate, amido, farina di mais, zucchero, olio di semi di girasole, farina di riso, miele 4,2 %, **uova**, **latte** in polvere, aromi, sale, proteine del **latte**, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere **soia**.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI:

I valori dei seguenti parametri devono essere considerati indicativi, in quanto soggetti ad oscillazioni dovute alla variabilità stagionale delle materie prime.

Parametro	Unità	Valore medio
Energia	kJ - kcal	1968 - 468
Grassi	g/100g	16
di cui acidi grassi saturi	g/100g	1,3
Carboidrati (per diff.)	g/100g	78
di cui zuccheri	g/100g	20
Fibre alimentari	g/100g	< 0,5
Proteine (Nx6.25)	g/100g	1,8
Sale	g/100g	0,48



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**I BUONISSIMI
BISCOTTI SENZA GLUTINE
AL MIELE 25 g x 100**

Rev.3 del 10/06/19
47847_QFG_rev0
Pag 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: biscotti frollini senza glutine al miele, di forma tondeggiante, con fori passanti.
Colore: doratura omogenea; assenza di bruciature e di colorazioni anomale.
Odore: tenue, gradevole, con nota di miele; assenza di odori anomali o sgradevoli.
Sapore: caratteristico di prodotto ben cotto, dolce; assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza: friabile, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli, indurite o stoppose.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	UFC/g	< 5000
Coliformi totali	UFC/g	< 10
E. Coli	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente
Lieviti	UFC/g	< 100
Muffe	UFC/g	< 100
Stafilococchi Coag. +	UFC/g	< 10

CONTAMINANTI

Frammenti di insetti	N/50g	< 20
Frammenti metallici	N/50g	assenti
Peli di roditore	N/50g	assenti
Aflatossine	Limiti di legge	
Residui di fitofarmaci	Limiti di legge	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.
Termine minimo di conservabilità dalla data di produzione: 12 mesi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative Italiane ed Europee.
L'azienda è certificata secondo le norme BRC *Issue 8*, IFS Issue 6.
L'azienda è certificata da AIC-Associazione Italiana Celiachia per le produzioni senza glutine, secondo lo standard in essere.
Il prodotto è soggetto ad autorizzazione da parte di SBS-Spiga Barrata Service in quanto riporta in etichetta il logo Spiga Barrata®.