



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**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>% IN ETICHETTA</b>
Fecola di patate	
Amido di mais	
Farina di mais	
Zucchero	
Olio di semi di girasole	
Farina di riso	
Miele	4,2
<b>Uova</b>	
<b>Latte</b> in polvere	
Aromi	
Sale	
Proteine del <b>latte</b>	
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.

<b>Parametro</b>	<b>Unità</b>	<b>Valore medio</b>
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®.