



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
I BUONISSIMI DELSER
Cracker senza glutine - 16,5 g

47873_rev0
Rev.3 del 10/06/19
Pag 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione:Cracker senza glutine.

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.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE

INGREDIENTE	% IN ETICHETTA
Amido di mais	
Fecola di patate	
Farina di riso	
Farina di mais	
Olio di semi di girasole	
Uova	
Sale	2,2
Olio extravergine di oliva	2
Addensante: farina di semi di guar	
Emulsionate: mono- e di gliceridi degli acidi grassi	
Zucchero	
Amido di tapioca modificato	
Correttore di acidità: carbonato di acido di sodio	
Aromi	
Lievito di birra	
Antiossidante: estratto di rosmarino	

Ingredienti : amido, fecola di patate, farina di riso, farina di mais, olio di semi di girasole, **uova**, sale 2,2%, olio extravergine di oliva 2%, addensante: farina di semi di guar, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, zucchero, amido di tapioca modificato, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, aromi, lievito di birra, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere **soia** e **latte**.

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	1835 - 435
Grassi	g/100g	11
di cui acidi grassi saturi	g/100g	2,4
Carboidrati (per diff.)	g/100g	81
di cui zuccheri	g/100g	1,4
Fibre alimentari	g/100g	< 0,5
Proteine (Nx6.25)	g/100g	2,0
Sale	g/100g	2,4



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

I BUONISSIMI DELSER
Cracker senza glutine - 16,5 g

47873_rev0
Rev.3 del 10/06/19
Pag 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Cracker senza glutine di forma quadrata
Colore : doratura omogenea, assenza di bruciature, di parti scure, di macchie, di colorazioni anomale
Odore: tipico di un prodotto da forno, di recente sfornatura, fragrante, anche se lieve, assenza di odori anomali o sgradevoli
Sapore: delicato, fragrante al palato, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza: croccante, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli 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 ISO 9001:2008, 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®.



Quality Food Group Spa
 Via Spilimbergo, 221 – 33035 Martignacco (Udine) – I
 Telefono: +39 0432638811 – Fax: +39 0432677152
 E-mail: info@qualityfoodgroup.com
 Capitale Sociale € 30.000.000 i.v.
 Codice Fiscale n°02425460306 – P.IVA n°IT02425460 306
 R.E.A. Udine n°259686



SCHEDA COMMERCIALE:

**Cracker senza glutine
 salato in superficie con
 olio extravergine di oliva
 16,5 g catering 100 pezzi**

Marchio: Delser
Posizione legale: prodotto da forno.
Categoria: Cracker senza glutine

Codice prodotto: 2170
Codice EAN: 8008910478737
Codice ITF: 18008910478734

Ingredienti:

Ingredienti: amido, fecola di patate, farina di riso, farina di mais, olio di semi di girasole, **uova**, sale 2,2%, olio extravergine di oliva 2%, addensante: farina di semi di guar, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, zucchero, amido di tapioca modificato, correttore di acidità: carbonato acido di sodio, aromi, lievito di birra, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di: **soia, latte.**

Traduzione diciture:

Inglese	Italiano
Francese	

Valori nutrizionali medi	100 g
Valore energetico	435Kcal
Valore energetico	1835KJ
Grassi	11g
Di cui saturi	2,4g
Carboidrati	81g
Di cui zuccheri	1,4g
Fibre	<0,5g
Proteine	2,0g
Sale	2,4g

Confezione: PP Biorientato 20my + PP coexmet 20my. Monoporzione 16,5 grammi in cassa alla rinfusa.

Logistica: EPAL pallet 80 x 120. Pallet Epal sovrapponibile.

Peso netto confezione	25 g		
Unità di vendita (cartone)	100 pezzi		
Misure cartone (cm)	39	24,5	16,5
Peso netto cartone (kg)	1,650		
Peso lordo cartone (kg)	1,950		
Volume cartone (mc)	0,0158		
Dimensione unità di vendita (cm)	5	9	2

Cartoni per pallet	54
Cartoni per strato	9
Strati per pallet	6
Altezza pallet (cm)	114
Peso lordo pallet (kg)	127

Nota: eventuali altri layout di pallettizzazione sono da concordare con l'ufficio commerciale. Pallet sovrapponibile
 Tot cartoni per pallet sovrapposto: 108
 Altezza pallet sovrapposto: 228 cm

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.
Temperatura ottimale: 4-30°C .
Umidità ottimale: U.R. 30/70%.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi.

Condizioni di trasporto: in condizioni normali ed in accordo alle buone norme di preservazione del prodotto. Camion coibentati



Rev 1 del 03/09/2020

La presente scheda commerciale prodotto è di proprietà della Quality food Group S.p.a.. Non può essere riprodotta in qualsiasi forma e/o inviata a Terzi senza autorizzazione. Le informazioni riportate potranno subire delle modifiche in base alle normative vigenti ed a esigenze produttive.

