

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 06

REV. 07 del 01/2016

SCHEMA TECNICA

MONTELLESI (Biscotti di pasta frolla con frutti di bosco) 180g e
(COD. EAN : 8019948100248)

DENOMINAZIONE	MONTELLESI (Biscotti di pasta frolla con frutti di bosco)
DESCRIZIONE PRODOTTO	Frollino con frutti di bosco
PESO PRODOTTO	180g e
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "00", burro , zucchero, tuorlo d' uovo , frutti di bosco disidratati in proporzione variabile 9%: mirtili rossi (mirtili rossi, zucchero, olio di girasole), lamponi (zucchero, lamponi, olio di vinaccioli, acido citrico, potassio sorbato), farina di mais, aroma naturale di frutti di bosco (aroma, colorante carminio di cocciniglia, blu pat.V), lievito in polvere, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO	Frollini dalla forma rotonda
	SAPORE	Di pasta frolla al burro con leggero sentore di aroma ai frutti di bosco
	ODORE	Sentore di frutti di bosco
	COLORE	Tipico di pasta frolla leggermente scurito dall'aroma naturale di frutti di bosco

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONI D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, consumare entro una settimana.

CONFEZIONAMENTO	
IMBALLO PRIMARIO	Blister in PET, sigillato in COEX 30, cartone esterno stampato, sigillo laterale di garanzia.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone 28x22x16,5h contenente n. 6 confezioni

PALLETTIZZAZIONE	COLLI PER STRATO	14
	NUMERO STRATI	8
	COLLI TOTALI	112

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 06

REV. 07 del 01/2016

DATI NUTRIZIONALI	CALCOLATI SU 100g DI PRODOTTO
Energia	1833 kJ 438 kcal
Grassi	21g
di cui acidi grassi saturi	10g
Carboidrati	54g
di cui zuccheri	18g
Fibre	3g
Proteine	6,2g
Sale	0,2g

ALLERGENI	PRESENTI	PRESENTE COME CONTAMINAZIONE	ASSENTI
- Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine	x		
- Crostacei e prodotti a base di crostacei			x
Uova e prodotti a base di uova.	x		
Pesce e prodotti a base di pesce.			x
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.			x
- Soia e prodotti a base di soia.			x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	x		
Frutta secca, come mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci Pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di Queensland e prodotti a base di frutta secca.		x	
- Sedano e prodotti a base di sedano.			x
- Senape e prodotti a base di senape.			x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.			x
- Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa			x

VALORI MICROBIOLOGICI	Metodica	Misura	Unità di misura	Note
CARICA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2004	<5000	UFC/g	
LIEVITI E MUFFE	ISO 21527-I:2008	<100	UFC/g	
ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2010	<10	UFC/g	
SALMONELLA SPP.	UNI EN ISO 6579:2008	assente	UFG/25g	