

CRANCIOTTI GUSTO BARBECUE (5,5%) 36g

Nome Commerciale: Cranciotti

Descrizione:

Prodotto da forno, codice nomenclatura n.19059080

Reg.1925/2017.

Normative di Riferimento:

Reg. UE 1169/2011 – C.E. N.852/2004
– C.E. 178/2002 – Reg. UE 915/2023

Reg.– UE 2158/2017

Ingredienti:

Farina di cereali (**frumento**), acqua, olio di semi di girasole altoleico, aroma gusto barbecue (5,5%): estratto di lievito, destrosio, sale, zucchero, cipolla, spezie (paprika, peperoncino, pepe bianco e pepe nero, coriandolo), pomodoro, aglio, peperone, aromi naturali, acidificanti: sodio diacetato, acido citrico e acido lattico e sale. (contiene E621, esaltatore di sapidità).

Origine del grano Paesi UE-non UE.

Modalità di preparazione:

Lavorazione di tutti gli ingredienti in impastatrice a braccia tuffanti, per 30 minuti. Formatura. Cottura in forno a 200°C.

Modalità di conservazione:

Conservare la confezione ben chiusa in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore. Temperatura max consigliata 25 °C.

Durata del prodotto:

12 mesi. (La durata del prodotto viene determinata attraverso esami chimico-fisici e batteriologici eseguiti da laboratorio analisi esterno accreditato ISO/IEC 17025).

Allergeni:

Può contenere tracce di uova, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, senape, sedano, lupini e prodotti derivati.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: prodotto da forno di forma rettangolare, caratterizzato in superficie dalla colorazione rossiccia dell'aroma BBQ.

Colore: arancio- rosso.

Consistenza: croccante

Gusto: di base di un prodotto da forno, esaltato dall'aroma BBQ.

Caratteristiche fisiche:

Dimensioni: mm L x L: 30 x 24 – spessore: mm 4

Peso medio: g 2,8

Quantità a confezione: 13 pezzi circa

Contenuto acqua: umidità 1,6 % p/p

Unità di Vendita

Confezione:

Materiale: Polipropilene per alimenti – spessore 55 micron

Peso netto prodotto: g 36 e

Peso lordo confezione: g 37,25 circa

Dimensioni: mm L 111 x 120h

Iva: **4%**

Codice articolo: **FICRT036BBQ000**



Parametri chimici

Ocratossina A

Deossinivalenolo

Aflatossina B1

Aflatossina B2

Aflatossina G1

Aflatossine totali

Filt test

Acrillammide

Limiti di riferimento

Reg. UE 915/2023

Reg. UE 915/2023

Reg. UE 915/2023

-

-

Reg. UE 915/2023

<10 frammenti di insetti/50g

Assenza di peli di roditore/50g

Reg. UE 2158/2017

Valori di tolleranza applicabili su 100g

Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale – Ministero della Salute – Roma, 16 giugno 2016.

	+	-	in default	in excess
Grassi	g -3,6	3,6	14,4	21,6
di cui acidi grassi saturi	g -1	1	4	6
Carboiodrati	g -8	8	59	75
di cui zuccheri	g -2	2	-0,5	3,5
Fibre	g -2	2	1,5	5,5
Proteine	g -2	2	7	11
Sale	g -0,34	0,34	1,36	2,04

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi	100 g		porzione (36 g)	AR* % Per porzione
Energia	Kcal	330	119	6,0
	Kj	1390	500	6,0
Grassi	g	8,4	3,0	4,3
di cui acidi grassi saturi	g	1,1	0,4	2,0
Carboiodrati	g	55	20	7,6
di cui zuccheri	g	2,5	0,9	1,0
Fibre	g	1,7	0,6	-
Proteine	g	7,7	2,8	5,5
Sale	g	2,1	0,76	12,6

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000 Kcal).

Porzione: 36 g corrispondenti a circa 13 pezzettini.

Scatola da 70pz:

Materiale: Cartone ondulato – 227 g

Contenuto: 70 confezioni da 36g

Dimensioni: mm L 395 x 255x 130h

Peso Lordo: kg 2,834 circa

Pallet: Modello Epal

Contenuto: 108 scatole – 9 x 12 strati (7560 conf./pallet)

Dimensioni: cm 80 x 120 x171h

Peso Lordo: Kg 331 circa (pallet compreso 25Kg)

Criteri Microbiologici - Limiti di riferimento

Conta batterica totale a 30° C	<10 ⁴ ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ² ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ² ufc/g
Bacillus cereus presunto	<10 ² ufc/g
Lieviti	<10 ³ ufc/g
Muffe	<10 ³ ufc/g

NOTA: le informazioni fornite sono basate sulla nostra ricerca e sulle nostre migliori conoscenze, pertanto, si raccomanda agli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari, nelle loro condizioni operative.

Prodotto e confezionato in Italia da Antonio Fiore Alimentare srl, nello stabilimento di Via Appio Claudio 26-30, 76123 Andria (BT).