

FORNERIA VENEZIANA Srl via Gorgo 53/A 30036 S. Maria di Sala (VE) info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 10 ago 2017
	MERENDINA CLASSICA prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE	

1 NOME DEL PRODOTTO: MERENDINA CLASSICA

Prodotto da forno indicato nella dieta degli intolleranti al glutine

2 DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO TECNOLOGICO

Prodotto da forno senza glutine preparato con un mix a base di amido di mais, amido di riso, farina di riso e farina di grano saraceno.

Il processo produttivo si può così schematizzare:

- A) PRELIEVO MATERIE PRIME
- B) PREPARAZIONE IMPASTO
- C) FORMATURA
- D) COTTURA IN FORNO
- F) RAFFREDDAMENTO IN CELLA
- G) CONFEZIONAMENTO

3 ELENCO INGREDIENTI

UOVA, zucchero, amido di mais, olio di semi di girasole alto oleico, margarina (burro di karitè, olio di girasole alto oleico, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttori di acidità: acido citrico), BURRO, amido di riso, stabilizzante: sorbitolo, acqua, PANNA DI LATTE in polvere, fibre vegetali, addensante: xantano e guar, aroma naturale vaniglia, agente lievitante: bicarbonato di sodio, sale, conservante: potassio sorbato e propionato di calcio, emulsionante: glicerolo e mono digliceridi degli acidi grassi

OGM: Assenti

Allergeni presenti: UOVA, BURRO, PANNA DI LATTE in polvere

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e semi di sesamo.

4 GRAMMATURE E CODICI EAN

	U.M.	VALORE STANDARD	CODICI EAN
Peso netto confezione mono porzione	g	35	8034097811135
Peso netto confezione 3 pezzi	g	105	8034097810053

5 CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

a Caratteristiche imballo primario (confezione monoporzione)

Merendina confezionata singolarmente con film in polipropilene trasparente termo sigillato
--

b Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente:

n. 9 confezioni da 123 g e ognuna (peso lordo prodotto)

n 20 confezioni monoporzione da 39 g e ognuna (peso lordo prodotto)

6 MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: temperatura ambiente non superiore a 30°C

Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Temperatura di conservazione: conservare in luogo riparato dalla luce, fresco ed asciutto evitando sbalzi di temperatura.

Dopo l'apertura conservare in contenitore chiuso e al riparo dalla luce.

7 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	ufc/g	inf. 1.000
Enterobatteri	ufc/g	inf. 10
E.coli	ufc/g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	inf. 10
Salmonella spp	/25g	assenti
Listeria monocytogenes	/25g	assente

8 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta dorata tipica dei prodotti da forno.

FORNERIA VENEZIANA Srl via Gorgo 53/A 30036 S. Maria di Sala (VE) info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 10 ago 2017
	MERENDINA CLASSICA prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE	

Aspetto: soffice tortina a forma circolare

Sapore: dolce con nota di burro

9 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto	per porzione 35g
Energia	kcal	461	161
	kJ	1959	685
Grassi	g	24,09	8,43
Di cui acidi grassi saturi	g	9,75	3,41
Carboidrati	g	57,06	19,97
Di cui zuccheri	g	30,82	10,79
Proteine	g	4,00	1,40
Sale	g	0,07	0,02

10 INGREDIENTI ALLERGENICI (D.Lgs n. 114/2006)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova	X		Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Burro, panna in polvere		
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

APPROVAZIONE
Direzione
Dott.ssa Giovanna Pesce



SEDE AMMINISTRATIVA E OPERATIVA
Via Gorgo 53/A 30036 Santa Maria di Sala (VE)
Tel / Fax +39 0415732384 pec: forneriavenezianasrl@pec.it
P.IVA 04313090278 R.E.A. nr VE 400007
Cod Fisc e Reg Imprese di VE nr 04313090278

SEDE LEGALE
Piazzale Leonardo da Vinci 8/A 30172 Mestre (VE)

www.forneriaveneziana.com info@forneriaveneziana.com

Santa Maria di Sala, 20 dic 2016

Oggetto: origine materie prime

C.Attn BSG / Ufficio Qualità

Gentile Dott.ssa Gelati,

A seguito Sua cortese richiesta riguardante l'origine delle materie prime utilizzate nei prodotti
:
krumiri, merendina classica, crostatina all'albicocca, panettoncino

Siamo a riportare quanto dichiarato dai ns relativi fornitori:

INGREDIENTI

ORIGINE

uova

ITALIA

zucchero

EU

amido di mais

ITALIA / EU

amido di riso

ITALIA / EU

fecola di patate

ITALIA

farina di riso

ITALIA

farina di grano saraceno

ITALIA

farina di mais

ITALIA / EU

burro

AUSTRIA

olio di semi di girasole

ITALIA / FRANCIA / UNGHERIA / UCRAINA / ARGENTINA

panna in polvere

GERMANY / NETHERLANDS

miele

EU

sale

AUSTRIA

aromi naturali

ITALIA

enzimi

EU

fibre vegetali

EU /INDIA

xantano E415

EU

guar E412	PAKISTAN
bicarbonato di sodio E500ii	ITALIA / FRANCIA
potassio sorbato E202	CHINA
propionato di calcio E282	GERMANIA
glicerolo E422	EU / MALESIA
mono digliceridi degli acidi grassi E471	DANIMARCA
difosfato disodico E450i	THAILANDIA
sciropo di sorbitolo E420b	ITALIA

Rimane inteso che, come da precisazione ricevuta dai fornitori, tali origini sono multiple per alcune materie prime per necessità di approvvigionamento. Le stesse possono inoltre subire variazioni non preventivabili.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi informazione aggiuntiva.

Cordialmente

Dott.ssa Giovanna Pesce
Dir
FORNERIA VENEZIANA SRL