

FORNERIA VENEZIANA Srl via Roma 171 30030 Salzano (VE) info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 01 02 2019
	KRUMIRI Prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE	

1 NOME DEL PRODOTTO: KRUMIRI

Prodotto da forno indicato nell'alimentazione dei soggetti intolleranti al glutine

2 DESCRIZIONE PRODOTTO

Biscotto senza glutine preparato con un impasto a base di farina di mais, di riso e di grano saraceno, amido di mais e di riso, burro e uova.

3 ELENCO INGREDIENTI

Farina di mais, riso, e grano saraceno, BURRO, zucchero, UOVA intere, amido di riso, TUORLO D'UOVO, amido di mais, fibre vegetali, agente lievitante: bicarbonato di sodio, aroma naturale di vaniglia e di limone, addensanti: gomma di xanthan e gomma di guar, sale

OGM: Assenti

Allergeni presenti: burro, uova, tuorlo d'uovo

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	g	14	8034097811999
Peso netto confezione	g	38	8034097811104
Peso netto confezione	g	150	8034097810152

5 CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETIZZAZIONE

a Caratteristiche imballo primario (confezione)

Biscotti confezionati singolarmente o in una vaschetta in materiale plastico protetti da film in polipropilene termosigillato o in sacchetto in polipropilene trasparente.

b Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente:

n. 60 pz da 14,5 g ognuno

n. 8 confezioni da 160 g e ognuna (peso lordo prodotto)

n 20 confezioni monoporzione da 43 g e ognuna (peso lordo prodotto)

6 MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: **temperatura ambiente non superiore a 20°C / evitare sbalzi di temperatura**

Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.

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

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: frolla dorata tipica dei prodotti da forno.

Odore: tipico del prodotto da forno con nota di burro.

Sapore: dolce e deciso tipico degli impasti a base di burro e uova

9 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto
Energia	kcal	470
	kJ	1995
Grassi	g	21,45
Di cui acidi grassi saturi	g	13,33
Carboidrati	g	64,33
Di cui zuccheri	g	22,81
Proteine	g	4,77
Sale	g	0,49

FORNERIA VENEZIANA Srl via Roma 171 30030 Salzano (VE) info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica		Data: 01 02 2019
	KRUMIRI Prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE		

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, tuorlo d'uovo		
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		
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 illinoensis</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

Salzano, 8 Marzo 2019

Spett.le BSG SRL

C. Attn Ufficio Qualità

Oggetto: origine materie prime

A seguito vs cortese richiesta siamo ad inviarvi lista con origine degli ingredienti attualmente usati per la ricettazione del prodotto da voi acquistato : biscotti KRUMIRI

Ricordiamo che possono intervenire modifiche agli ingredienti a seguito variazione della ricettazione, cambio produttore della singola materia prima o cambio origine della medesima materia prima da parte del fornitore.

Rimaniamo nel frattempo a disposizione per qualsiasi informazione aggiuntiva.

Cordialmente

Ufficio Qualità FV

FORNERIA VENEZIANA Srl Unipersonale

www.forneriaveneziana.com

info@forneriaveneziana.com

Sede Amministrativa e Operativa

Via Roma, 171 30030 Salzano (VENEZIA)

Tel/Fax +39 0415732384

P.IVA e Cod Fisc 04313090278

REA nr Ve 400007 Reg Imprese di Ve nr 04313090278

Sede Legale Piazzale L. da Vinci 8/A 30172 Mestre (VENEZIA)

KRUMIRI

INGREDIENTE	ORIGINE
Farina di mais	UE
Farina di riso	ITALIA
Farina di grano saraceno	ITALIA
Burro	ITALIA, UE
Zucchero	UE
Uova intere	ITALIA
Amido di riso	ITALIA, UE
Tuorlo d'uovo	ITALIA
Amido di mais	UE
Fibre vegetali	UE, EXTRA UE
Bicarbonato di sodio	UE
Aroma naturale di vaniglia	ITALIA, EXTRA UE
Aroma naturale di limone	ITALIA
Gomma di xantano	UE
Gomma di guar	EXTRA UE
Sale	ITALIA, UE

Avendo più di un fornitore per le principali materie prime, ne consegue che le nazioni di origine possono essere multiple.