



Scheda tecnica prodotto finito

CIAMBELLA BICOLORE BIO

Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio g.450

Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio kg.

Rev. 01 del
10/05/2022
Pag. 1 di 2

DESCRIZIONE:	Prodotto da forno Biologico (Agricoltura UE e NON UE). Ciambella morbida variegata bianca e al cacao.										
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo "0"*, zucchero di canna*, misto d' uovo pastorizzato*, latte intero*, olio di semi di girasole*, cacao in polvere*, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, cremortartaro), sale marino. *da agricoltura biologica Puo' contenere tracce di SOIA. 										
ETICHETTATURA:	Conforme a: D. Lgs. n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche Reg. CE 178/2002 Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE Direttiva 2003/89/CE - Reg. Ce 1169/2011 Prodotto Biologico conforme al Reg. (UE) 848/2018 Certificato da CCPB: IT BIO 009 Operatore controllato: CM36 Riferimento al Certificato di Conformità prot. CZ/CC 01585 del 07/03/2022 con scadenza il 07/09/2023										
IMBALLAGGIO:	Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio Confezionato in vassoio biodegradabile conf. 450 g. - EAN 80117394000419 SOLO MENSE SCOLASTICHE Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio confezione a Kg. Imballo in cartone per alimenti da 9 pz. Peso 430/450g cad. una										
SHELF LIFE:	Giorni 30 – conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 48 ore.										
TRASPORTO:	Effettuato con mezzi refrigerati e a norma A.T.P										
LIMITI MICROBIOLOGICI:	<table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRO</th><th>VALORE GUIDA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformi totali</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>E. coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coag/term+aurei</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Carica microbica totale</td><td>< 100000 ufc/g</td></tr></tbody></table>	PARAMETRO	VALORE GUIDA	Coliformi totali	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g	Stafilococchi coag/term+aurei	< 100 ufc/g	Carica microbica totale	< 100000 ufc/g
PARAMETRO	VALORE GUIDA										
Coliformi totali	< 100 ufc/g										
E. coli	< 10 ufc/g										
Stafilococchi coag/term+aurei	< 100 ufc/g										
Carica microbica totale	< 100000 ufc/g										
PRODUTTORE:	Filippini s.r.l. –Via IV Novembre, 22 e 24– Casalecchio di Reno (BO) Tel: 051575968 – Fax: 0516130206 e-mail: info@pasticceriafilippini.com www.pasticceriafilippini.com										



Scheda tecnica prodotto finito

CIAMBELLA BICOLORE BIO

Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio g.450

Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio kg.

Rev. 01 del
10/05/2022
Pag. 2 di 2

VALORI NUTRIZIONALI:	Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
	Valore energetico kcal 364 Kj 1531	
	Grassi totali	11,5 g
	di cui acidi grassi saturi	3,4 g
	Carboidrati	57,8 g
	di cui zuccheri	40,2 g
	Proteine	6,5 g
	Sale	0,55 g
	Fibre	1,6 g



AGGIORNAMENTO:

Aggiornato al 10/05/2022

OPERATORE: ELISA FILIPPINI

FILIPPINI S.r.l
Via IV Novembre, 22 e 24
40033 Casalecchio di Reno (Bo)
Tel. 051 575968 - Fax 051 6130206
R.E.A. 402692 - Cod. Fiscale e P. iva 01973281205
www.pasticceriafilippini.com
info@pasticceriafilippini.com
Pasticceriafilippinisrl@legalmail.it



Spett.le
Camst Soc. COOP a.r.l.
Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di
Castenaso (BO)
Tel. +39 051 2107411 - Fax +39 051 2109502

OGGETTO: DICHIARAZIONE PROVENIENZA MATERIE PRIME

In riferimento alla Vs. richiesta siamo qui a comunicare l'origine delle materie per la ref. 1405 CIAMBELLA BICOLORE BIO in conformità al Reg. (UE) 848/2018:

MATERIA PRIMA	ORIGINE
farina di grano tenero tipo 0 bio panificazione	ITALIA
zucchero di canna	Agricoltura NON UE
misto d'uovo pastorizzato	ITALIA e agricoltura UE
latte intero	ITALIA
olio di semi di girasole	Agricoltura UE e NON UE
cacao in polvere	Agricoltura NON UE

Casalecchio di Reno, 11/05/2022

Responsabile qualità
Nicola Tanduo

FILIPPINI s.r.l.
Via IV Novembre, 22
Tel. 051.575968 - Fax 051.6130206
40033 Casalecchio di Reno (BO)
Cod. Fisc. e Part. IVA 01973281205
P. IVA 01973281205 C.C.I.A.A. 31035