

	SCHEDA TECNICA	01.02.2022
	<b>MERENDINA CLASSICA</b> <b>Prodotto da forno specificatamente formulato senza glutine</b>	
	<b>FORNERIA VENEZIANA SRL</b> Via Roma 171, 30030 Salzano Venezia <a href="mailto:info@forneriaveneziana.com">info@forneriaveneziana.com</a> - <a href="mailto:quality@forneriaveneziana.com">quality@forneriaveneziana.com</a>	

### 1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto da forno specificatamente formulato senza glutine.  
Privo di farine deglutarinate, OGM, grassi idrogenati, olio di palma.  
Adatto agli intolleranti al glutine e agli allergici alle proteine del frumento

### 2 ELENCO INGREDIENTI:

UOVA, amido di mais, zucchero semolato, amido di mais, olio di semi di girasole altooleico, margarina (olio di cocco, acqua, olio di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, correttori di acidità: acido citrico), farina di riso e grano saraceno, BURRO, zucchero a velo (saccarosio, amido di mais), amido di riso, fibre vegetali, stabilizzante: sorbitolo, PANNA di LATTE in polvere, agente lievitante: bicarbonato di sodio, addensanti: gomma di xantano e farina di semi di guar, aroma naturale di vaniglia, sale, conservante: potassio sorbato, umettante: glicerolo.

OGM: assenti

Allergeni presenti: UOVA, BURRO, PANNA di LATTE

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

### 3 CODICE PRODOTTO/GRAMMATURE/CODICI EAN

Codice prodotto	UM	Valore standard in g	Codice EAN	(codifica interna)
A-201	g	35	8034097811135	B02

### 4 CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETIZZAZIONE

- a) **caratteristiche imballo primario (confezione)** film in polipropilene trasparente termosaldato  
b) **caratteristiche imballo secondario (cartone)** scatola in cartone contenente:  
nr 30 confezioni monoporzioni  
c) **strati pallet**  
colli per strato 12  
strati per epal: min 6/max 10

### 5 MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Trasporto: **temperatura ambiente non superiore a 20°C / evitare sbalzi di temperatura**  
Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 10 mesi dalla data di produzione.  
Conservazione: **conservare in luogo riparato dalla luce, fresco ed asciutto evitando sbalzi di temperatura.**

### 6 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

### 7 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta dorata tipica dei prodotti da forno.  
Aspetto: tortina a forma circolare  
Sapore: dolce con nota di panna e vaniglia

### 8 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi	per 100g di prodotto
Energia	kcal	467
	kJ	1983
Grassi	g	25,5

Di cui acidi grassi saturi	g	8,8
Carboidrati	g	55,3
Di cui zuccheri	g	30,3
Proteine	g	3,9
Sale	g	0,4

## 9 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		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, panna di latte		
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 (mandorle)	
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 <sub>2</sub>		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.

Trattato con alcol etilico in superficie

APPROVAZIONE
Direzione Dott.ssa Giovanna Pesce



Stabilimento esclusivamente dedicato alla produzione senza glutine

Salzano, 26 aprile 2022

Spett.le BSG SRL

C. Attn Ufficio Qualità  
Dott.ssa Gelatti

Oggetto: origine materia prima principale nel prodotto MERENDINA CLASSICA

A seguito vs cortese richiesta siamo a confermare che l'ingrediente principale del prodotto in oggetto (UOVA INTERE / rif. Scheda Tecnica precedentemente fornita)

è ad oggi di esclusiva origine italiana.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi informazione aggiuntiva.

Cordialmente

Ufficio Qualità FV  
[quality@forneriaveneziana.com](mailto:quality@forneriaveneziana.com)

**FORNERIA VENEZIANA SRL**

*Sede Operativa e Amministrativa:* Via Roma 171, 30030 Salzano (Venezia)

Tel +39 0415732384 - [info@forneriaveneziana.com](mailto:info@forneriaveneziana.com)

P.Iva e Cod Fisc 04313090278 REA Ve 400007 Reg Imprese di Ve nr 04313090278

*Sede Legale:* Viale Ancona 17, 30172 Mestre (Venezia)