



STANDARD DI PRODOTTO FINITO

FROLLINO BIO 3PZ G.25

Codice Prodotto: TVBA 420 S

SPF6387

Rev. N° 00
del 13/11/23

Pagina 1/4

Descrizione del prodotto e destinazione d'uso



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Ingredienti

Farina di **frumento***, zucchero*, olio di girasole*, sciroppo di mais*, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), sale.

*da agricoltura biologica

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

Informazioni Logistico/Commerciali

Parametro	Un.Mis	Standard	Parametro	Un.Mis	Standard
Elementi x involucro (trasparente)	n°		Altezza pallet	cm	215 SOVRAPPOSTI
Involucri trasparenti x pacchetto	n°		Dimensioni pacchetto	cm	L 9,5 x P 7,0 x H 2,5
Peso netto prodotto	Kg	5,000	Dimensioni cartone	cm	L 39,4 x P 23,4 x H 30,5
Pezzi per cartone	n°	200	Peso netto cartone	Kg	5,00
EAN pacchetto		8007770440151	Peso lordo cartone	Kg	5,50
EAN cartone		18007770440158	Shelf life	mesi	12
Cartoni per strato	n°	10	Conservazione: il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta. Dichiarazione OGM: il prodotto non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati. Dichiaraz idoneità imballaggi: il prodotto viene confezionato in materiale idoneo al contatto per alimenti secondo la normativa vigente.		
Strati per pallet	n°	6			
Cartoni per pallet	n°	60			

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO FROLLINO BIO 3PZ G.25 Codice Prodotto: TVBA 420 S	SPF6387
		Rev. N° 00 del 13/11/23
		Pagina 2/4

Codifica dati variabili e coordinate azienda

Parametro	Standard
Coordinate azienda:	Monviso Group Srl sede via Del Tario 9, Andezeno (TO) -ITALY Prodotto nello stabilimento di Verona, via Gelmetto 74
Dati variabili impressi:	Sul pacchetto: Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese gg=giorno) Sul pacchetto: Scad. = Formato: gg/mm/aa Sul cartone : Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese gg=giorno) Sul cartone : Scad. = Formato: gg/mm/aa

Dichiarazione nutrizionale

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	
Energia	Kcal	441	< 378 > 506	
Energia	Kjoule	1846	< 1584 > 2217	
Grassi	g	15	<11,9 >17,9	
di cui saturi	g	1,8	<0,9 >2,5	
Carboidrati	g	72,0	<63,7 >79,7	
Di cui zuccheri	g	20	<16,1 >24,2	
Fibra dietetica totale (TDF)	g	1,8	> 3,8	
Proteine (N X 6,25)	g	8,7	<6,7 >10,7	
Sale (Na x 2,5)	g	0,76	<0,39 >1,14	
di cui insaturi Trans	g	0,0	> 0,03	
Na	g	0,31	<0,15 >0,45	
Umidità	%	2,0	< 1,5 > 2,5	
Umidità in termobilancia	%	2,0	< 1,5 > 2,5	

Caratteristiche Fisiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	
Peso pacchetto monoporzione	g	25,0	< 22,75 > 27,25	

Caratteristiche microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1g	< 1000	> 1000	
Colif.	Ufc/1g	< 10	> 10	
E. Coli	Ufc/1g	< 10	> 10	
Lieviti	Ufc/1g	< 10	> 10	
Muffe	Ufc/1g	< 100	> 100	
Bacillus Cereus Monitoraggio	Ufc/1g	< 10	> 10	
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	< 10	> 10	
Salmonella monitoraggio	Ufc/25g	Assenza	Presenza	

Caratteristiche organolettiche

Parametro	Standard
Colore	Come da foto standard. Colore dorato, con fondo leggermente più scuro. Criteri di rifiuto: 1) troppo scuro-bruciato; 2) troppo chiaro (poco cotto).
Forma	Come da foto standard. Forma rotonda. Criteri di rifiuto: 1) forma irregolare.
Gusto	Gusto dolce, tipico di frollino. Criteri di rifiuto: 1) gusto anomalo; 2) gusto bruciato-amarognolo; 3) retrogusto eccessivamente dolce.
Odore	Profumo dolce, tipico di frollino. Criteri di rifiuto: 1) assenza di profumo dolce; 2) odore anomalo.
Texture (consistenza,croccantezza)	Frollino compatto e friabile.

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO FROLLINO BIO 3PZ G.25 Codice Prodotto: TVBA 420 S	SPF6387
		Rev. N° 00 del 13/11/23
		Pagina 3/4

Caratteristiche organolettiche

Parametro

Standard

Criteri di rifiuto: 1) prodotto molto duro;
2) prodotto troppo friabile; 3) presenza di crepe.

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO FROLLINO BIO 3PZ G.25 Codice Prodotto: TVBA 420 S	SPF6387
		Rev. N° 00 del 13/11/23
		Pagina 4/4

ALLERGENI

Normativa di riferimento:
Allegato II Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Codice	Descrizione	Presenza diretta in ricetta	Cross Contamination	Presenza sulla linea (*)	Presenza nello stabilimento di produzione
1.01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	SI	SI	SI	SI
2.01	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3.01	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI	SI
4.01	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5.01	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
6.01	Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO	SI
7.01	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	SI	SI
8.01	Frutta a guscio Mandorle (<i>Amigdalus Communis</i> L.) e prod. derivati	NO	NO	NO	NO
8.02	Frutta a guscio Nocciole (<i>Corylus Avellana</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	SI
8.03	Frutta a guscio Noci comuni (<i>Junglas Regia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.04	Frutta a guscio Noci di Acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>) e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
8.05	Frutta a guscio Noci Pecan (<i>Carya Illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.06	Frutta a guscio Noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>) e derivati	NO	NO	NO	NO
8.07	Frutta a guscio Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	SI
8.08	Frutta a guscio: Noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e derivati	NO	NO	NO	NO
9.01	Sedano a prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10.01	Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO	NO
11.01	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo	NO	NO	NO	NO
12.01	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO	NO
13.01	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
14.01	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

(*) Convalida delle procedure di pulizia e monitoraggio residui di allergeni

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	PRIMA EMISSIONE			
		RGQ	RGQ	DOP



17/04/2025

OGGETTO: Dichiarazione origine geografica ingrediente primario

Con la presente si dichiara che la Farina di frumento BIO, utilizzata per la produzione dell'articolo TVBA 420 S - BISCOTTO FROLLINO BIO 3PZ G.25, è prodotta in Italia da materia prima di origine UE.

Il prodotto finito TVBA 420 S - BISCOTTO FROLLINO BIO 3PZ G.25 è realizzato e confezionato nello stabilimento situato in via Gelmetto 74, 37135 Verona (VR).

Giannini Ambra
Controllo Qualità

MONVISO GROUP S.r.l.
Sede Legale e Amministrativa.
Via del Tario, 9 - 10020 ANDEZENO (TO)
Stabilimento: Via Gelmetto, 74
37135 VERONA
C.F. e P.IVA. 10138110969

Monviso Group S.r.l.
Sede legale, Dir.ne e Uffici
Amministrativi

Via del Tario, 9 – 10020 Andezeno (To) - Italy
Tel. +39 011.94.39.301 (r.a.)
Fax +39 011.94.39.342 (r.a.)

E-mail: servizio.clienti@monviso1936.it
PEC: fornitori.monviso@pecsoci.ui.torino.it

Stabilimenti:

Andezeno 10020 (To) – Via del Tario, 9
Buttiglieria d'Asti 14021 (At) – Via Riva, 33
Gambolò 27025 (Pv) – Fraz. Belcreda - Via XXV
Aprile 31/C
Verona 37135 (Vr) – Via Gelmetto, 74
Corneliano d'Alba 12040 (Cn) - Regione Moirane 8/a

P.IVA e Cod.Fisc. IT 10138110969

Cap. Soc. € 2.000.000,00
C.C.I.A.A.TO: R.E.A. TO- 1257402
www.monvisogroup.it