

SCHEMA TECNICA

INFORMAZIONI ANAGRAFICHE

Codice : 001293
Nome commerciale : SCROCCH FROZEN INTEGRALE 55X25 8X520 G
Descrizione anagrafica : SCROCCHIARELLA FROZEN INTEGRALE 55X25 8X520 G SCROCCHIARELLA FROZEN INTEGRALE 25X55
Destinazione d'uso : SEMILAVORATO PRECOTTO E SURGELATO AD USO PROFESSIONALE
Luogo di produzione : Italia (UE)

INFORMAZIONI ALIMENTARI

Ingredienti

farina di **grano** tenero "integrale" macinata a pietra, acqua, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto Presal, olio extra vergine oliva, lievito.

Allergeni

Allergeni e loro derivati	Presenti in ricetta	Presenti sulla stessa linea produttiva	Presenti nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine	Si	Si	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	Si
Latte e prodotti derivati	No	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

Per assente si intende inferiore ai limiti di rilevabilità

Sono state prese tutte le precauzioni che ci si potrebbe ragionevolmente aspettare da un produttore per evitare la cross-contamination da allergeni nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Tuttavia non si può garantire l'assoluta assenza. In particolare, nonostante non sia usato come ingrediente né sia presente nelle linee produttive o in stabilimento, non si può escludere la cross contamination da senape nella materia prima grano.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 g.

	U.M.	Valore	Note
ENERGIA	KJ	1121	
"	KCal	265	
GRASSI	g	4	
- di cui acidi grassi saturi	g	0,8	
CARBOIDRATI	g	44,8	
- di cui zuccheri	g	0,9	
FIBRE ALIMENTARI	g	4,3	
PROTEINE	g	10,4	
SALE	g	1,8	

Valori medi indicativi sulla base della letteratura vigente e/o dei dati disponibili.

	Adatto a		Certificato		Note
	Si	No	Si	No	
Vegetariani (lacto-ovo)				X	
Vegani				X	
Biologico				X	
Halal				X	

INFORMAZIONI ANALITICHE

Aspetto fisico

	Valore
Aspetto	basi ovali congelate
Odore	caratteristico
Colore	marroncino chiaro

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Valore	U.M.
pH	6,4	
Attività dell'acqua	0,95	

Contaminanti microbiologici

Parametro	Valore	U.M.
Carica batterica mesofila totale	<10	cfu/g
Lieviti	<100	cfu/g
Muffe	<100	cfu/g

Contaminanti e pesticidi

Il prodotto in oggetto rispetta la legislazione italiana ed europea (Reg. (CE) 396/2005, (CE) 52/2016, (UE) 2023/915 e relativi aggiornamenti) in merito ai contenuti massimi autorizzati di pesticidi, micotossine, metalli pesanti, diossine, radioattività e altri contaminanti.

Ogm

In accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003 questo prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati e inoltre nessun ingrediente geneticamente modificato è utilizzato nel sito produttivo. Sono state messe in atto tutte le ragionevoli precauzioni al fine di assicurare che i materiali che potrebbero essere geneticamente modificati siano ottenuti a partire da fonti non geneticamente modificate. Ciò è garantito da dichiarazioni dei fornitori o da controlli di tracciabilità dei fornitori.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti né contiene materie prime che vi siano state sottoposte.

Glassatura

Prodotto surgelato non soggetto a glassatura

INFORMAZIONI IMBALLO E CONSERVABILITA'

Imballi

Imballo primario : Sacchetto in polietilene ad uso alimentare

Imballo secondario : Scatola in cartone PAP21

Gli imballi utilizzati sono idonei ad uso alimentare e rispondono alla legislazione italiana ed europea in materia, con particolare riferimento al Reg. CE 1935/04.

Peso netto : 4,16 KG

Lotto e scadenza

Composizione lotto : Codice alfanumerico

Composizione data di scadenza : GG/MM/AA

Stoccaggio

Il prodotto deve essere conservato a -18°C

T.M.C. 13 mesi dalla data di produzione se conservato nella sua confezione originaria sigillata e in maniera idonea.

NON RICONGELARE

Trasporto

I mezzi di trasporto devono rispettare le medesime prescrizioni previste per lo stoccaggio.

DICHIARAZIONI FINALI

Certificazioni

AB Mauri Italy SpA Società Benefit- Cologne site è certificata ISO 45001:2018

AB Mauri Italy SpA Società Benefit - Cologne site è certificata ISO 14001:2015

AB Mauri Italy SpA Società Benefit - Cologne site è certificata FSSC 22000

Dichiarazione igiene, sicurezza sul lavoro, ambiente, etica

La società rispetta tutta la legislazione italiana e comunitaria (ove applicabile) in merito a:

- Igiene dei prodotti alimentari (con particolare riferimento al D.L. 206/05 e D.L. 193/07).
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (con particolare riferimento al D.L. 81/08).
- Tutela dell'ambiente (con particolare riferimento al D.L. 152/06).
- Tutela della privacy (con particolare riferimento al D.L. 196/03 e al Reg. UE 679/16).

Dichiarazione sicurezza

Il prodotto non è pericoloso e non contiene sostanze pericolose per la salute o per l'ambiente né sostanze che, pur non essendo classificate pericolose, siano caratterizzate da limiti di esposizione occupazionale comunitari tali da dover richiedere la formulazione di una scheda di sicurezza.

Condizioni di riservatezza

Le informazioni contenute in questa specifica di prodotto sono strettamente riservate. Sono informazioni di proprietà di AB MAuri Italy SpA Società Benefit.

Ne è inteso l'utilizzo esclusivo a persone od organizzazioni a cui sono state fornite.

Le informazioni contenute sono soggette a copyright e non devono essere utilizzate, diffuse, copiate o divulgate a parti terze senza il consenso scritto di AB Mauri Italy SpA Società Benefit.

Dichiarazione finale

Le informazioni fornite in questa specifica sono basate sulla formulazione del prodotto, sui dati comunicati dai nostri fornitori di materie prime e dal sito produttivo alla data di emissione di questa scheda tecnica.

Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto, in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito.

A causa dei numerosi fattori che possono influenzare un risultato, è inteso che è responsabilità del cliente effettuare i necessari test per determinare l'effettiva possibilità di utilizzo di un nostro prodotto.

Quanto dichiarato nella presente Scheda Tecnica non deve essere, quindi, inteso come una garanzia, implicita o esplicita, di qualunque sorta.

Il presente documento di pagine totali 3 è stato approvato dal dipartimento qualità di AB Mauri Italy S.P.A. Società Benefit ed è conforme all'originale depositato presso la sede sociale.