

Le Farine dei Nostri Sacchi srl
Via Ugo la Malfa, 135
90146 Palermo
Tel: +39 3298052467
Email: lefarinepalermo@libero.it
P.I. IT05634860828



CODICE ARTICOLO:	PRODOTTO: <i>Frollino al Cacao</i>
-------------------------	--

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Frollino al cacao
Origine	Palermo - Sicily - Italy
Aliquota	10%

2) INGREDIENTI

Ingredienti	Farina di riso, fecola di patate, miele 14%, uova fresche pastorizzate, olio di semi di girasole alto oleico, acqua, zucchero, cacao 3%, fibre vegetali: inulina e psyllium, amido di patate, addensanti: farina di semi di carrube, farina di semi di guar, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale.
	Senza lattosio Può contenere tracce di sesamo

3) VALORI NUTRIZIONALI per 100g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	KJ: 1805 (kcal: 429)
Grassi	12,1 g
- Di cui saturi	1,45 g
- Monoinsaturi	9,7 gr
- Polinsaturi	0,9 gr
Acido Oleico	9,2 gr
Carboidrati	70,3 g
- Di cui zuccheri	16 g
Fibre	7,5 g
Proteine	6 g
Sale	0,25 g

4) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Biscotto rotondo
Odore	Biscotto al cacao
Sapore	Tipico di biscotto al cacao
Umidità	4,38%
Metali pesanti	
- Cadmio	max 0,1
- Piombo	max 0,2
OGM	Assenti

Le Farine dei Nostri Sacchi srl
 Via Ugo la Malfa, 135
 90146 Palermo
 Tel: +39 3298052467
 Email: lefarinepalermo@libero.it
 P.I. IT05634860828



CODICE ARTICOLO:	PRODOTTO: <i>Frollino al Cacao</i>
-------------------------	--

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10.000 u.f.c./g
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g
Coliformi	<10 u.f.c./g
Muffa e lieviti	< 100/g
Salmonella	assente in 25g

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

7) PROPRIETA' SALUTISTICHE

Prodotto a basso contenuto di acidi grassi e ricco di grassi monoinsaturi
Prodotto ad alto contenuto di fibre
prodotto realizzato con solo olio di girasole alto oleico
Prodotto contenente il 30% di grassi in meno rispetto ai frollini più venduti (tabella comparativa AIDEPI)
Prodotto contenente il 50% di sale in meno rispetto ai frollini più venduti (tabella comparativa AIDEPI)

8) CLAIM

La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue (gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi e l'acido oleico sono grassi insaturi)
--

9) CERTIFICAZIONI

Bio	Si
Ifs	Si
Brc	Si
Iso9001	Si
Ministero della salute	

10) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

Le Farine dei Nostri Sacchi srl
Via Ugo la Malfa, 135
90146 Palermo
Tel: +39 3298052467
Email: lefarinepalermo@libero.it
P.I. IT05634860828



CODICE ARTICOLO:	PRODOTTO: <i>Frollino al Cacao</i>
-------------------------	--

11) IMBALLAGGIO E DURATA

Codice articolo	
Unità per pacchi	12 conf/crt
Peso netto	200 g
Imballo primario	Busta
Imballo secondario	Cartone dimensioni (bxpxh): 360 x 260 x 130
EAN	8033706188033
Shelf-life	Da consumarsi preferibilmente entro 150 giorni dalla data di produzione

12) INDICAZIONI DI SICUREZZA

Chi lo può consumare	Tutti i consumatori non soggetti a intolleranze e/o allergie ai componenti che lo compongono
Utilizzo del prodotto	Conservato in luogo fresco ed asciutto e consumato entro la data di scadenza

13) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 - 1924/2006 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

Le Farine dei Nostri Sacchi srl
 Via Ugo la Malfa, 135
 90146 Palermo
 Tel: +39 3298052467
 Email: lefarinepalermo@libero.it
 P.I. IT05634860828



CODICE ARTICOLO:	PRODOTTO: <i>Frollino al Cacao</i>
-------------------------	--

14) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio di contam. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO