

|   |                                 |                     |
|---|---------------------------------|---------------------|
|  | <b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b> | MOD 15.04           |
|   |                                 | Rev 03 del 03/05/19 |
|   |                                 | Pag. 1 di 1         |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>PRODOTTO</b> | <b>Preparato per PICI ALLE BRICIOLE</b> |
|-----------------|---|

|  |  |
|--|--|
| Denominazione  | Preparato per PICI ALLE BRICIOLE   |
| Ingredienti  | Briciole di pane (farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra) 46%, peperoncino, sale, prezzemolo, aglio, formaggio in polvere (latte, sale, caglio; siero di latte), pepe nero.  |
| TMC  | Indicativamente 24/36 mesi dalla data di confezionamento/produzione.   |
| Modalità di conservazione  | Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto  |
| Imballo primario   | Sacchetto in materiale plastico  |
| Idoneità dell'imballo primario   | In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011). |
| Indicazioni in etichetta   | Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione  |
| Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)                                    | <b>Cereali contenenti glutine, derivati del latte</b> , può contenere <b>solfiti/anidride solforosa</b> presenti all'origine in aglio  |
| Allergeni presenti nello stabilimento (Reg 1169/2011)                              | Cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, arachidi, derivati del latte, sedano, senape, semi di sesamo, crostacei, solfiti/anidride solforosa presenti in alcune materie prime  |
| Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations) | Può contenere tracce di <b>cereali contenenti glutine, soia, sedano, senape, semi di sesamo, arachidi, crostacei, derivati del latte, solfiti/anidride solforosa</b> .   |
| OGM presenti nell'alimento (Regg 1829-1830/03 CE)                                  | Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM   |
| Micotossine  | Prodotto conforme al Reg CE 1881/2005 e s.m.i.   |
| Pesticidi  | Prodotto conforme al Reg CE 396/2005 e s.m.i.  |
| aW   | <0.80  |

#### Controlli qualità

|                        |  |
|------------------------|--|
| Controllo Peso         | Controllo peso unità consumatore   |
| Controllo particellare | Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso) |

#### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(\*)

| DESCRIZIONE               | UNITÀ DI MISURA | TARGET  | VALORE NON ACCETTABILE |
|---------------------------|-----------------|---------|------------------------|
| E. coli                   | Ufc/g           | <10     | >100                   |
| Batteri solfito-riduttori | Ufc/g           | <10     | >500                   |
| B. cereus                 | Ufc/g           | <10     | >500                   |
| Salmonella                | 25/g            | Assente | Presente               |
| Listeria M.               | 25/g            | Assente | Presente               |

(\*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g/100g)

| Energia                | Kj 1347 / Kcal 318 |
|------------------------|--------------------|
| <b>Grassi</b>          | <b>4.2 g</b>       |
| <b>Di cui Saturi</b>   | <b>1.1, g</b>      |
| <b>Carboidrati</b>     | <b>57.4 g</b>      |
| <b>Di cui Zuccheri</b> | <b>3.5 g</b>       |
| <b>Proteine</b>        | <b>12.7 g</b>      |
| <b>Sale</b>            | <b>14.9 g</b>      |

|                               |                             |                           |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Redatto AQ<br>Dr. C. Antonini | Approvato<br>Dr A. Borghini | Rev 04<br>Data 03/09/2019 |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|