

	La Bolognese srl		ST-PF	Pag. 1 di 2
	Codice	88	Nome	CHIACCHIERE
Emissione	Resp. Controllo Qualità	Approvazione	Resp. Assicurazione Qualità	10/12/2021
				Rev. 12

1. Descrizione del prodotto e informazioni relative all'etichettatura

Denominazione di vendita	CHIACCHIERE	
Descrizione	Prodotto dolciario fritto passato al forno.	
Ingredienti*	Farina di frumento , zucchero, olio di semi di girasole, uova , sale, agenti lievitanti: E450, E500, olio di cocco, amido di frumento , aromi. Fritto in olio di semi di girasole. Contiene bustina da 50 g di zucchero a velo: zucchero, amido di frumento , aroma vanillina.	
Origine	EU (farina di frumento).	
Dichiarazione nutrizionale	Valori medi – g per 100g di prodotto	
	Energia	kJoule/kcal 2257/540
	Grassi	31
	Di cui acidi grassi saturi	4,3
	Carboidrati	58
	Di cui zuccheri	15
	Proteine	6,6
	Sale	0,63
Allergeni	Può contenere tracce di: arachidi, soia, senape, latte, frutta a guscio.	
Peso netto	2000 g	
Da consumarsi preferibilmente entro	gg-mm-aaaa	
Lotto di produzione	Lotto n. + 7 cifre	
Prodotto e confezionato da	PIUMA D'ORO S.r.l. in via Montesanto 6, Treviglio (BG)	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.	
Modalità d'uso/Istruzioni per il consumo	-	

2. Caratteristiche del prodotto

Destinazione d'uso	Prodotto non destinato a specifiche categorie di consumatori
Shelf life	120 gg rispettando le corrette modalità di conservazione
Caratteristiche generali	
confezione	Integra e pulita
etichetta	Completa e leggibile
Caratteristiche sensoriali	
aspetto	Rettangolare a bordi festonati, friabile
Dimensioni (mm)	135 x 75
Peso (singolo pezzo)	27 g ± 5%
Numero pezzi per confezione (2000 g)	74 g ± 5%
	
colore	Dorato
odore	Prodotto dolce da forno, tipico
sapore	Prodotto dolce da forno, tipico
Caratteristiche chimico-fisiche	
a_w	
umidità %	< 4%
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	< 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulans</i> +	< 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 10 ² UFC/g

	La Bolognese srl		ST-PF	Pag. 2 di 2
	Codice	88	Nome	CHIACCHIERE
Emissione	Resp. Controllo Qualità	Approvazione	Resp. Assicurazione Qualità	10/12/2021 Rev. 12

3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Sacchetto posto in scatola di cartone con coperchio sigillato
Imballaggio primario	Sacchetto in materiale plastico (PE HD) idoneo al contatto con alimenti
Codice a barre	8003904002875
Imballaggio secondario e numero confezioni	Cartone da 2 kg (1 sacchetto)
Dimensioni (mm, lunghezza x larghezza x altezza)	482 x 373 x 130
n. Cartoni/piano pallet	15
n. Piani pallet	4
n. Cartoni/pallet	60
Peso lordo cartone	2,230 kg
Protezione del prodotto	Film estensibile
Dimensioni pallet (cm)	100 x 80

4. Garanzie di sicurezza alimentare fornite

Conformità alle norme igieniche vigenti e al Reg. CE 852/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità in conformità al Reg. CE n. 178/2002	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al D.M. 21.3.73 e s.m. e al Reg. CE 2023/2006	<input checked="" type="checkbox"/>
Rintracciabilità dell'imballaggio: conformità al Reg. CE 1935/2004	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura conforme alla normativa vigente (inclusi gli allergeni)	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto non sottoposto a trattamenti di irradiazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Materia prima principale proveniente da Italia o Comunità Europea	<input checked="" type="checkbox"/>

5. Fac simile etichetta di prodotto



Contatti per emergenze o per gestione della rintracciabilità di prodotti:

Tel. 02 99046025 Fax 02 99040319
email: qualita@pastificiolabolognese.com

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.