



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEMA TECNICA N° 1**

**Pagina 1/3**



**Gli Acquolìni**  
**Grissini classici stirati a mano**

**Denominazione**

Gli Acquolìni

**Codice EAN**

**200 g** 8030966009993

**300 g** 8030966001287

**500 g** 8030966000013

**Tipologie di imballo**

<b>200 g</b>	Peso confezione: 200g
	Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h
	Confezioni per collo: 10
	Peso collo: 2 kg
	Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h
	Colli per pallet: 64
<b>300 g</b>	Colli per strato: 16
	Peso confezione: 300g
	Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h
	Confezioni per collo: 10/20
	Peso collo: 3/6 kg
	Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h / 485 x 295 x 455 h
<b>500 g</b>	Colli per pallet: 24/64
	Colli per strato: 6/16
	Peso confezione: 500g
	Dimensioni confezione in mm: 135 x 65 x 460 h
	Confezioni per collo: 14
	Peso collo: 7 kg
<b>500 g</b>	Dimensioni collo in mm: 485 x 295 x 455 h
	Colli per pallet: 24
	Colli per strato: 6

**Materiali di imballo**

Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato  
Scatole in cartone color avana

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE****ALLEGATO  
C9-2****C) PIANO HACCP****Edizione 1****SCHEMA TECNICA N° 1****Pagina 2/3**

<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>frumento</b> tenero tipo "0", Strutto, Sale marino italiano essiccato, Farina di <b>orzo</b> maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, Farina di mais piemontese.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine
	Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia, Uova e Latte.

<b>Zona di produzione</b>	Prodotto e confezionato da: IL GERMOGLIO di Volpe e C snc		
	Via L. Blesi 56 – 15011 Acqui Terme AL – Italia		
<b>Valori Nutrizionali per 100g</b>	ENERGIA:	Kjoule	1923
		Kcal	458
	GRASSI:	g	18
	di cui acidi grassi:	g	7,4
	CARBOIDRATI:	g	62
	di cui Zuccheri:	g	1,2
	FIBRE:	g	3,6
	PROTEINE:	g	9,4
SALE:	g	1,1	

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Odore:	gradevole di forno	
	Sapore:	gradevole	
	Colore:	dorato tipico più o meno scuro	
	Aspetto:	a bastoncino; diametro irregolare medialmente di 1 cm; lunghezza variabile 30 / 40 cm	
	Consistenza:	friabile / croccante	

<b>Valori fisici</b>	Umidità:	%	5.95
	Attività dell'acqua:	//	0.334
	pH:	//	5.88

<b>Valori microbiologici</b>	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Salmonella SSP:	ufc/25g	Assente
	Staphilococcus aureus:	ufc/g	< 10

<b>Analisi tossicologica</b>	Acrilammide	µg/kg	47
------------------------------	-------------	-------	----

<b>Shelf Life</b>	180 giorni		
<b>Modalità di conservazione</b>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta. La conservazione del prodotto a temperature superiori ai 20°C può portare al deterioramento organolettico del prodotto stesso.		



**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**

**ALLEGATO  
C9-2**

**C) PIANO HACCP**

**Edizione 1**

**SCHEMA TECNICA N° 1**

**Pagina 3/3**

<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO:</b>			
	Presente nel prodotto	Presente nello stabilimento	Cross-contamination da materia prima
Cereali contenenti glutine	<b>X</b>		
Crostacei e derivati			
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>	
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia			<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte			<b>X</b>
Frutta a guscio		<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>X</b>	
Anidride solforosa		<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			