



MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGATO
C9-2

C) PIANO HACCP

Edizione 1
Revisione 0

SCHEDA TECNICA N° 19

Pagina 1/2



Le Linguacce con farina Integrale Tostata
Lingue di suocera – Conf. 150g

Codice EAN	
Denominazione	Le Linguacce con farina Integrale Tostata
Tipo di imballo	Peso confezione: 150g
	Dimensioni confezione in mm: 115 x 55 x 410 h
	Confezioni per collo: 18
	Peso collo: 2.7 kg
	Dimensioni collo in mm: 300 x 210 x 410 h
	Colli per pallet: 64
	Colli per strato: 8
Materiali di imballo	Sacchetto trasparente in PPP coestruso biorientato + PPP coex biorientato + etichetta
	Scatole in cartone color avana

Ingredienti	Farina di frumento integrale tostato (74,4 %) , Olio di riso, Sale marino italiano essiccato, Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", Farina di orzo maltato, Estratto di malto, Lievito di birra, antiossidante: Estratto di rosmarino E392.
	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine
	Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Arachidi, Anidride solforosa, Sesamo, Soia, Uova e Latte.

Zona di produzione	Prodotto e confezionato da: IL GERMOGLIO di Volpe e C snc
	Via L. Blesi 56 – 15011 Acqui Terme AL – Italia

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE****ALLEGATO
C9-2****C) PIANO HACCP****Edizione 1
Revisione 0****SCHEMA TECNICA N° 19****Pagina 2/2**

Valori nutrizionali per:	100 g	porzione 50 g	AR 100g	AR 50 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1885 kJ 451 kcal	942 kJ 226 kcal	22,4 %	11,2 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	22 g	11 g	31,4 %	15,7 %	70 g
di cui grassi saturi	4,3 g	2,2 g	21,5 %	10,8 %	20 g
Carboidrati	51 g	26 g	19,6 %	9,8 %	260 g
di cui zuccheri	1,8 g	0,9 g	2,0 %	1,0 %	90 g
Fibre	6,6 g	3,3 g			
Proteine	8,9 g	4,4 g	17,8 %	8,9 %	50 g
Sale	0,76 g	0,38 g	12,7 %	6,3 %	6 g

Valori fisici	Umidità:	%	5.95
	pH:	//	5.88

Caratteristiche organolettiche	Odore:	gradevole di forno
	Sapore:	gradevole
	Colore:	dorato tipico di integrale
	Aspetto:	sfoglia di forma irregolare. Con dimensioni di circa 12 x 23 cm e spessore di 5 mm.
	Consistenza:	friabile / croccante

Caratteristiche microbiologiche	Albumina:	mg/kg	< 0.13
	Attività dell'acqua:	//	0.334
	Coliformi totali:	ufc/g	< 10
	Salmonella SSP:	ufc/25g	Assente
	Staphilococcus aureus:	ufc/g	< 10

Shelf Life	4 mesi
Modalità di conservazione	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
Revisione 0**

SCHEDA TECNICA N° 19

Pagina 3/2

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