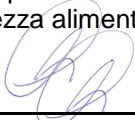
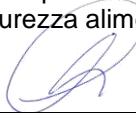



|   |   |                        |               |
|---|---|------------------------|---------------|
|   |   |                        | <b>SCP 36</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>CROSTINI AL NATURALE</b> | Rev. 0 del<br>11.04.16 | Pag.1/4       |

|                              |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| <b>Natura della Modifica</b> | <b>Redazione</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Riesame</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Approvazione</b><br>Direttore Operativo<br> |
|------------------------------|--|---|---|

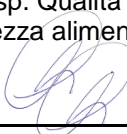
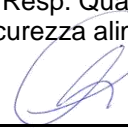

|   |  |
|---|--|
| <b>Ingredienti in ordine decrescente:</b> | Farina di GRANO tenero tipo "0",olio vegetale (palma),sale ,lievito di birra ,MALTO DI FRUMENTO,aromi naturali,spezie. |
| <b>Descrizione prodotto:</b>              | salati   |
| <b>Consistenza:</b>                       | Secca  |
| <b>Aspetto:</b>                           | crostini   |
| <b>Forma:</b>                             | come da foto   |
| <b>Dimensioni Lunghezza:</b>              | 15 mm. +/- 2mm   |
| <b>Dimensioni Altezza:</b>                | 3.mm. +/- 2mm  |
| <b>Dimensioni Larghezza:</b>              | 18 mm+/- 2mm   |

| <b>ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto</b> |                           | <b>ANALISI BATTERIOLOGICHE</b>       |                               |
|---|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Valore Energetico:</b>                     | 481,46 Kcal<br>2019,08 Kj | <b>Carica microbica totale a 37°</b> | <b>UFC/gr.: ≤100</b>          |
|   |                           | <b>CBMT 44 dopo 7g:</b>              | <b>≤ 10<sup>2</sup> UFC/g</b> |
| <b>Carboidrati:</b>                           | 62,63.g                   | <b>E. coli</b>                       | <b>UFC/gr.: ≤ 10</b>          |
| <b>Di cui zuccheri :</b>                      | 2,20g                     | <b>Clostridi solfito riduttori</b>   | <b>UFC/gr.: assente</b>       |
| <b>Proteine:</b>                              | 8,91 g                    |                                      |                               |
| <b>Grassi Totali:</b>                         | 21,70                     | <b>Coliformi totali</b>              | <b>UFC/gr.: ≤ 10</b>          |
| <b>Di cui saturi:</b>                         | 4,02g                     | <b>Staph. Coagulasi+</b>             | <b>UFC/gr.: ≤ 10</b>          |
| <b>Fibre:</b>                                 | 2,5 g                     | <b>Salmonella</b>                    | <b>in 25 gr.: assente</b>     |
| <b>Sodio:</b>                                 | 1,27 g                    |                                      |                               |
|   |                           | <b>Muffe a 22°</b>                   | <b>UFC/gr.: ≤ 10</b>          |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Modalità di conservazione:</b> | In luogo fresco ed asciutto  |
| <b>Schelf life (durata):</b>      | Il prodotto in confezione originale ha la durata di 9 mesi                                     |
| <b>Limite di consumo:</b>         | Nessuno. Per i consumatori sensibili, il consumo eccessivo può causare intolleranze alimentari |
| <b>Modalità di trasporto:</b>     | Temperatura ambiente senza stress termici  |

| <b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>  |  |
|---|--|
| Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305                                |  |
| Email: <a href="mailto:info.falcone@dolciaria.com">info.falcone@dolciaria.com</a> |  |
| Sito internet:www.falcone.dolciaria.com   |  |
| Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso                |  |

|   |   |                        |               |
|---|---|------------------------|---------------|
|   |   |                        | <b>SCP 36</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>CROSTINI AL NATURALE</b> | Rev. 0 del<br>11.04.16 | Pag.2/4       |

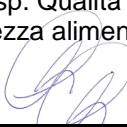
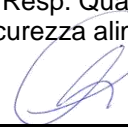

|                              |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| <b>Natura della Modifica</b> | <b>Redazione</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Riesame</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Approvazione</b><br>Direttore Operativo<br> |
|------------------------------|--|---|---|

| <b>Cod. Articolo</b> | <b>Cod. EAN</b> | <b>PRODOTTO</b>            | <b>PACKAGING</b> |
|----------------------|-----------------|----------------------------|------------------|
| PCR40                | 80236960006547  | CROSTINI AL NATURALE GR 35 |                  |

Determinazione lotto prodotto finito:

|                | X  | YYY                         | ZZ        | / n°   |
|----------------|--|-----------------------------|-----------|--|
|                | Codice di<br>identificazione<br>del prodotto | Giorno<br>prog<br>dell'anno | Anno      | Variazione lotto<br>materia<br>prima/imballo nel<br>giorno (ogni<br>cambio numero<br>corrisponde ad<br>una variazione) |
| <b>Esempio</b> | <b>11</b>                                    | <b>199</b>                  | <b>06</b> | <b>1</b>   |

|   |   |                        |               |
|---|---|------------------------|---------------|
|   |   |                        | <b>SCP 36</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>CROSTINI AL NATURALE</b> | Rev. 0 del<br>11.04.16 | Pag.3/4       |

|                              |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| <b>Natura della Modifica</b> | <b>Redazione</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Riesame</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Approvazione</b><br>Direttore Operativo<br> |
|------------------------------|--|---|---|

### DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

#### Presenza OGM

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

#### Presenza Allergeni

L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all' **Allegato 3 bis Dir. CE 89/2003 e revisione con direttiva 2007/68/CE e s.m.i.**

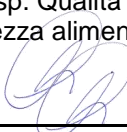
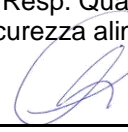

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato

| Presenza                            | Assenza                             |   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Crostacei e prodotti derivati   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Uova e prodotti derivati  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Pesce e prodotti derivati   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Arachidi e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Soia e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ) nocciole ( <i>Corylius avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Sedano e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Senape e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Semi si sesamo e prodotti derivati  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>   |

#### Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

|   |   |                        |               |
|---|---|------------------------|---------------|
|   |   |                        | <b>SCP 36</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>CROSTINI AL NATURALE</b> | Rev. 0 del<br>11.04.16 | Pag.4/4       |

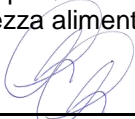
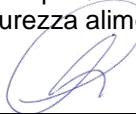

|                              |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| <b>Natura della Modifica</b> | <b>Redazione</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Riesame</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Approvazione</b><br>Direttore Operativo<br> |
|------------------------------|--|---|---|

### IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO

- *Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione*

| <b>Tipo di imballo</b>   | <b>Descrizione</b>                  | <b>Quantità (n°)</b>                               | <b>Peso netto prodotto (gr.)</b> |
|--|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| Imballo primario<br>(unità di vendita - conf)                    | Busta ermeticamente<br>termosaldata | 1  | 35                               |
| Imballo secondario<br>(unità di consegna - collo)                | Cartone Americano                   | 60 <b>conf.</b> x collo                            | 2.100                            |
| Unità di movimentazione<br>▪ Pallet<br>▪ Sistema di mantenimento | Europallet<br><br>Film estensibile  | 9 colli x strato x 11strati =<br>99 colli x pallet | 207.900                          |

|   |   |                        |               |
|---|---|------------------------|---------------|
|   |   |                        | <b>SCP 36</b> |
|  | <b>Scheda prodotto</b><br><b>CROSTINI AL NATURALE</b> | Rev. 0 del<br>11.04.16 | Pag.5/4       |

|                              |  |   |   |
|------------------------------|--|---|---|
| <b>Natura della Modifica</b> | <b>Redazione</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Riesame</b><br>Resp. Qualità e<br>Sicurezza alimentare<br> | <b>Approvazione</b><br>Direttore Operativo<br> |
|------------------------------|--|---|---|