

## TRECCIA

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto da forno congelato, parzialmente cotto.

### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Peso netto prodotto (g): circa 100 g a pezzo

Lunghezza (cm): 17-20

Larghezza (cm): 8-10

Altezza/Spessore (cm): 2-4

### SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione



### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00", semola di **grano** duro, acqua, fiocchi di patate 9% (patate disidratate in fiocchi, emulsionante: E 471 (mono e di gliceridi degli acidi grassi); antiossidanti: **E 223 (solfiti)**, E 304 (palmitato di ascorbile); regolatore di acidità: E 330 (acido citrico); stabilizzante: E 450i (difosfato disodico), aromi naturali), estratto di malto d'**orzo**, sale, lievito.

### ALLERGENI

Contenuti: **glutine, solfiti.**

Contaminazioni presunte:

a) proveniente dall'azienda: potrebbe contenere tracce di **latte e derivati.**

### ADDITIVI PRESENTI NEGLI INGREDIENTI

Emulsionante: E 471 (mono e di gliceridi degli acidi grassi); antiossidanti: **E 223 (solfiti)**, E 304 (palmitato di ascorbile); regolatore di acidità: E 330 (acido citrico); stabilizzante: E 450i (difosfato disodico).

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura inferiore a - 18°C.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Gli ingredienti presenti non contengono OGM con una soglia di rilevabilità superiore allo 0,9%.

### INDICAZIONI D'USO

Cottura in forno a 220°C per circa 5 minuti, non ricongelare il prodotto. Il prodotto scongelato deve essere consumato cotto entro 24 ore.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente
Salmonella spp.	ufc/25g	Assente
Carina microbica a 30°C	ufc/g	<5000
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 100
Stafilococcus aureus	ufc/g	< 100
Bacillus cereus (gruppo)	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 5000
Muffe	ufc/g	< 1000

**TRECCIA****IMBALLAGGIO**

IMBALLO PRIMARIO (SACCHETTO)		IMBALLO SECONDARIO (CARTONE)	
Lunghezza (cm)	36	Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	25	Profondità (cm)	30
Altezza (cm)	10	Altezza (cm)	25
Peso (g)	1,2	Peso (g)	280
N° pezzi per sacchetto	12	Peso netto cartone (Kg)	3,6
N° sacchetti per cartone	3	Peso lordo cartone (Kg)	3,9

**PALLETIZZAZIONE**

Cartoni per strato	8
Strati	8
Cartoni per pallet	64
Altezza totale pallet (cm)	201

<b>ALLERGENI</b>	<b>SI/NO</b>	<b>Possibile presenza in Azienda</b>
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, ORZO, SEGALE, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI	SI	SI
CROSTACEI O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO	SI
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)	NO	SI
FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO
SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	NO	SI
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	SI	SI
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO

Confezionato con farine selezionate

**PRODOTTI MODELLATI A MANO**

**Controllo Qualità**

*Firma*

Marianna Tacconi

# TRECCIA