



TIBERPAN SOC. COOP. A R.L.

Via Tiberina, 37 - 00060 Nazzano (RM)

Cod. Fisc. e P.IVA 13284201004

Tel 0765.332088



ZCIAMFANIC Ciambelline Farro e Anice 200 G	CODICE FATTURAZIONE		
	ZCIAMFANIC		
	CODICE EAN	REVISIONE N° 1	DEL 05/05/2020
	8057733753521	IL COMPILATORE	MORELLI MARCO

PALLETIZZAZIONE				
PESO AL PZ.	PESO A CONFEZIONE	MISURE PRODOTTO	PZ. PER CONFEZIONE	CONF. X CART.
	200 G		1	12
PESO MEDIO X CARTONE	PESO MEDIO PEDANA	FILE STRATI	CART. X STRATO	TOT. CARTONI
		8	9	72
MISURE CARTONE	ALTEZZA PEDANA	TIPO PEDANA		
40X26,5X23	199,000	80X120		

INGREDIENTI: farina di farro 51%, zucchero di canna, olio extravergine di oliva, acqua, olio di semi di girasole, semi di anice 2%, polvere lievitante (cremore di tartaro e bicarbonato di ammonio, antiagglomerante: carbonato di calcio), aroma naturale di vaniglia, sale, aroma naturale di limone.

VAL. NUTRIZ. PER 100 GR DI PRODOTTO		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICHIARAZIONE ALLERGENI
KJ-KCA	1608/381	PARAMETRI DETERMINATI	VALORI GUIDA	
GRASSI:	8,32	CBT MESOFILA (UFC/G)	<100000	
DI CUI SATURI:	1,51	ESCHERICHIA COLI (UFC/G)	<10	DEFINIZIONE
CARBOIDRATI:	67,22	STAFILOCOCCI COAGULANS POS. (UFC/G)	<10	Presenza volontaria: ingrediente allergene (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis) presente nel prodotto Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata
DI CUI ZUCCHERI:	20,48	BACILLUS CEREUS (UFC/G)	<100	
FIBRE:	1,98	MUFFE E LIEVITI	<1000	RIFERIMENTI NORMATIVI
PROTEINE:	8,35	SALMONELLA	ASSENTE IN 25 G	Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica le direttive 2000/13/CE per quanto riguarda gli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. Direttiva della commissione 2005/26/EC del 21 marzo 2005: lista degli ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della Direttiva 2003/89/EC
SALE:	1,0981	LISTERIA	ASSENTE IN 25 G	

SOSTANZE ALLERGENI	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati	X			
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X	
Soia e prodotti a base di soia		X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	X	
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		
Lupini e prodotti derivati		X	X	
Molluschi e prodotti derivati		X		

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)

CONSERVAZIONE E SCADENZA

conservare in frigo a +		Note: L'emivita è da intendersi relativa alle caratteristiche organolettiche (odore e friabilità) le caratteristiche chimico/batterologiche, rimangono sostanzialmente immutate nell'arco di 90 gg dalla produzione
shelf-life	90 gg	

Caratteristiche organolettiche: - friabile - aroma e sapore caratteristici. FORMA TONDA

Regole per il consumo: Togliere dalla confezione

Imballaggio per la fornitura: CONFEZIONE

etichettato singolarmente con cartoni idonei chiusi.

Individuazione dei rischi: il prodotto non presenta particolari rischi per la manipolazione, per l'inquinamento ambientale, lo smaltimento, la dispersione accidentale, l'incendio.

Presenza di organismi geneticamente modificati: Assenti

Modalità per l'individuazione del lotto di produzione: il lotto di produzione si identifica con il numero lotto riportato nel ddt

Processo Produttivo: preparazione dell'impasto con i vari ingredienti, colaggio con apposita macchina direttamente su teglie, cottura in forno.