



SCHEDA TECNICA

7.4-MO-06
rev. 2 del 15.06.20



NOME PRODOTTO

RIGOLETTI AL CACAO (senza glutine)

INGREDIENTI

Farina di riso, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (80%): grassi (palma), oli (girasole), acqua, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), correttore di acidità (acido citrico)), farina di mais, tuorlo d'uovo, acqua, fecola di patate, cacao in polvere (2%), amido di mais, conservante: sorbato di potassio.

ALLERGENI (REG UE 1169/11)

Contiene **uova**. Può contenere **latte, frutta a guscio**.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI	PRESENZA (Ingrediente)	PRESENZA (contaminante)	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati).		X	
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo			X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2			X
LUPINI e prodotti a base di lupini			X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

OGM

Il prodotto non è a rischio contaminazione OGM



SCHEDA TECNICA

7.4-MO-06
rev. 2 del 15.06.20



DENOMINAZIONE DI VENDITA E CODICI

Prodotto dolciario da forno senza glutine

Descrizione: Biscotto di frolla al cacao senza glutine

Codice articolo 1761

Codice EAN 8053676327614

Aliquota IVA 10%

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Peso	220 g
Imballaggio Primario	Busta in carta con finestrelle in plastica
Imballo Secondario	Cassetta di cartone 47x22x13 cm (LXPXH) contenente 6 imballi primari
Numero imballi secondari per strato	7
Numero strati per pallet	15
Numero imballi secondari per pallet	105
Numero imballi primari per pallet	630
Tipo Confezionamento	Manuale
Materiale di Confez.to	cartone, pellicola termoretraibile

CONSERVAZIONE E DURATA (SHELF-LIFE)

<i>Caratteristica</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Limite di Accettabilità</i>
Conservare in luogo fresco ed asciutto.		
Durabilità	mesi	8

T.M.C./DATA DI SCADENZA (MODALITÀ DI INDICAZIONE PRESENTE IN ETICHETTA)

Il T.M.C. è indicato nell'etichetta posta sulla confezione ed è così specificato: da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valori medi</i>
Valore energetico	kJ/kcal	1648 / 395
Grassi	g/100g	23,0
di cui acidi grassi saturi	g/100g	11,0
Carboidrati	g/100g	40,0
di cui zuccheri	g/100g	0,0
Fibre	g/100g	0,8
Proteine	g/100g	6,5
Sale	g/100g	1,3



SCHEDA TECNICA

7.4-MO-06
rev. 2 del 15.06.20



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
<i>Caratteristica</i>	<i>Unità di Misura</i>	<i>Limite di Accettabilità</i>
Carica Mesofila totale a 30 °C	<i>ufc/g</i>	10 ⁶
Coliformi totali	<i>ufc/g</i>	10 ²
Escherichia Coli	<i>ufc/g</i>	10 ²
Staphylococcus Aureus a 37 °C	<i>ufc/g</i>	10 ²
Muffe e Lieviti	<i>ufc/g</i>	10 ⁴
Salmonella Spp.	<i>ufc/25g</i>	ASSENTE
Listeria monocytogenes	<i>ufc/g</i>	ASSENTE

Prodotto e confezionato nello stabilimento in Zona industriale Piano Grande n.6 – 64010 Torricella Sicura (TE) n° Riconoscimento CE IT AIP130 18

Azienda Certificata BRC come valore aggiunto ai nostri Prodotti

Revisione N°	Data	Firma RSA
01	16-09-20	

Cloe s.r.l.

Via degli Olmetti n. 44A - 00060 Formello (RM)
Tel. 0690405326 email: cloesrl@gmail.com www.cloemelamia.it