



SCHEMA TECNICA

Treccine con mandorle 200g

Scheda tecnica-07g
Rev: 03
Del: 08/11/2022

IMMAGINE RAPPRESENTATIVA DEL PRODOTTO



CODICE EAN

8004168009860

CODICE INTERNO

1026

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO SALATO DA FORNO, CON MANDORLE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto in seguito a pre-impastamento della farina con acqua (biga), sosta di lievitazione, aggiunta degli altri ingredienti, impastamento, trafilatura a bastoncini, intrecciatura, aggiunta delle mandorle, sosta di lievitazione, cottura, biscottatura, raffreddamento e confezionamento.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "1", strutto, **MANDORLE** (13%), sale iodato, lievito di birra.

Gli ingredienti in **MAIUSCOLO** possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti
Può contenere **SOIA, UOVA, LATTE, SESAMO, SENAPE** ed altra **FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE)**

Paese di provenienza della farina di tipo "1": ITALIA

Paese di provenienza delle mandorle: UE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 10.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 1000 ufc/g
Muffe	Max 1000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g

BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L.

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEMA TECNICA

Treccine con mandorle 200g

Scheda tecnica-07g
Rev: 03
Del: 08/11/2022

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI (valori medi)

Dimensioni del singolo pezzo (lunghezza x larghezza (cm))	11 x 3
Peso del singolo pezzo (g)	25

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto dal sapore caratteristico dello strutto e delle mandorle; colore dorato, consistenza friabile e croccante.

PESO NETTO NOMINALE

200g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	1993	kJ	
	477	kcal	
Grassi	27	g	
Di cui acidi grassi saturi	7,4	g	
Carboidrati	46	g	
Di cui zuccheri	2,0	g	
Fibre	4,4	g	
Proteine	11	g	
Sale	2,4	g	

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		X
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati		X
Frutta con guscio	X (mandorle)	X(nocciole)
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti>10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e da fonti luminose.

BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L.

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEMA TECNICA

Treccine con mandorle 200g

Scheda tecnica-07g
Rev: 03
Del: 08/11/2022

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione degli individui sensibili alle sostanze allergeniche indicate nella lista ingredienti

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il prodotto può essere consumato tal quale, come snack, oppure per accompagnare antipasti o secondi piatti.

PACKAGING

UNITA' DI VENDITA

DESCRIZIONE	Busta di materiale plastico idoneo a venire a contatto con gli alimenti termosaldato e chiuso con collarino in alluminio
-------------	--

PESO DELL' IMBALLO (g)

20

DIMENSIONI DI INGOMBRO (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm)

12 x 6 x 24

CARTONE

N° CONFEZIONI x CARTONE

20

PESO CARTONE VUOTO (kg)

0,410

PESO NETTO del CARTONE (Kg)

4,000

PESO LORDO del CARTONE (cartone+imballo primario+prodotto) (Kg)

4,810

DIMENSIONI (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm)

38 x 26,5 x 28h

BANCALE

N° STRATI

6

N° CARTONI x STRATO

9

N° CARTONI x BANCALE

54

N° CONFEZIONI x BANCALE

1080

ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm)

168

FIRMA E TIMBRO



BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L.

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEDA TECNICA
Treccine con mandorle 200g

Scheda tecnica-07g
Rev: 03
Del: 08/11/2022

