



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/05/17
Pag 1/2

CRACKER SALATO 12 g

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Crackers salato in superficie, di forma rettangolare; il prodotto è confezionato in monoporzione contenente 4 mezzi cracker.

Destinazione d'uso: indicato per soggetti in normale stato di salute, senza restrizioni di età purché successiva allo svezzamento. Il prodotto si presta ad essere consumato tal quale o farcito a seconda delle preferenze personali.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

INGREDIENTE	% IN ETICHETTA
Farina di frumento	
Olio di semi di girasole	
Sale	1,6%
Regolatore di acidità: carbonato acido di sodio	
Farina di orzo maltato	
Estratto di malto (frumento e orzo)	
Lievito di birra	
Antiossidante: estratti di rosmarino	

Può contenere: **soia**, **sesamo** e **latte**. Conservare in luogo fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI:

I valori dei seguenti parametri devono essere considerati indicativi, in quanto soggetti ad oscillazioni dovute alla variabilità stagionale delle materie prime.

Parametro	Unità	Valore medio
Valore energetico	kJ - kcal	1849 – 439
Grassi	g/100g	12
di cui acidi grassi saturi	g/100g	1,1
Carboidrati (per diff.)	g/100g	72
di cui zuccheri	g/100g	2,4
Fibre	g/100g	2,4
Proteine (Nx6.25)	g/100g	11
Sale	g/100g	2,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore : doratura omogenea, assenza di bruciature, di parti scure, di macchie, di colorazioni anomale.

Odore: tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale, di recente sfornatura, fragrante, anche se lieve, assenza di odori anomali o sgradevoli.

Sapore: saporito, fragrante al palato, assenza di sapori anomali o sgradevoli.

Consistenza: croccante e leggermente friabile, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli o stoppose.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/05/17
Pag 2/2

CRACKER SALATO 12 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	UFC/g	< 5000
Coliformi totali	UFC/g	< 10
E. Coli	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente
Lieviti	UFC/g	< 100
Muffe	UFC/g	< 100
Stafilococchi Coag.+	UFC/g	< 10

CONTAMINANTI

Frammenti di insetti	N/50g	< 20
Frammenti metallici	N/50g	assenti
Peli di roditore	N/50g	assenti
Aflatossine	limiti di legge	
Residui di fitofarmaci	limiti di legge	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.
Tenere al riparo da fonti dirette di luce o calore.

Termine minimo di conservabilità dalla data di produzione: 12 mesi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative Italiane ed Europee.
L'azienda è certificata secondo le norme ISO 9001:2008, BRC Issue 7, IFS Issue 6.