

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X 400G Codice Prodotto: AVPMMICLA4N	SPF5494
		Rev. N° 02 del 13/04/23
		Pagina 1/5

Descrizione del prodotto e destinazione d'uso

Croutons per insalate e minestre, con olio extra vergine di oliva, non fritti. Prodotto da forno senza particolari restrizioni per il consumo ad eccezione dei soggetti allergici o intolleranti agli ingredienti indicati in grassetto.



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Ingredienti (D.L.109 e D.L.68 QUID)

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro 33%, olio di oliva 8%, olio extravergine di oliva 4%, sale marino 2%, lievito di birra, estratto di malto d'**orzo** e mais, zucchero, antiossidante: estratto di rosmarino.

Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **lupino**.

Informazioni Logistico/Commerciali

Parametro	Un.Mis	Standard	Parametro	Un.Mis	Standard
Elementi x involucro (trasparente)	n°		Altezza pallet	cm	35 SOVRAPPOSTI
Involucri trasparenti x pacchetto	n°		Dimensioni pacchetto	cm	L 23,0 x P 24,0 x H 6,0
Peso netto pacchetto	g	400	Dimensioni cartone	cm	L x P x H
Pezzi per cartone	n°	4	Peso netto cartone	Kg	1,60
EAN pacchetto		8007770321320	Peso lordo cartone	Kg	2,10
EAN cartone		8007770321313	Shelf life	mesi	12
Cartoni per strato	n°	9	Conservazione: il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta. Dichiarazione OGM: il prodotto non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati. Dichiaraz idoneità imballaggi: il prodotto viene confezionato in materiale idoneo al contatto per alimenti secondo la normativa vigente.		
Strati per pallet	n°	12			
Cartoni per pallet	n°	108			

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X 400G Codice Prodotto: AVPMMICLA4N	SPF5494
		Rev. N° 02 del 13/04/23
		Pagina 2/5

Codifica dati variabili e coordinate azienda

Parametro	Standard	Normativa
Coordinate azienda:	Monviso Group srl Via Del Tario 9, Andezeno (TO)-Italy Prodotto nello stabilim. di Via XXV Aprile 31/C Gambolò (PV)	D.L. 109 del 25/01/92,
Dati variabili impressi:	Sul pacchetto: Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese gg=giorno) Sul pacchetto: Scad. = Formato: mm aaaa fisso al 31 Sul cartone : Lotto = Lammgg (con a=anno, mm=mese gg=giorno)	D.L. 68 del 25/02/00 (QUID)

Origine delle materie prime

Ingrediente	Paese di Provenienza
Farina di grano tenero tipo "0"	EU, Extra EU
Semola rimacinata di grano duro	EU, Extra EU
Olio di oliva	IT,ES,GRE
Olio extravergine di oliva	IT,ES,GRE
Sale marino	IT, FR
Lievito di birra	IT
Estratto di malto d'orzo e di mais	EU
Zucchero	EU, Extra EU
Antiossidante: estratto di rosmari	Extra EU

Dichiarazione nutrizionale

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Energia	Kcal	440	< 372,4 e > 508,8	D.Lgs. N° 77
Energia	Kjoule	1854	< 1568,8 e > 2140	D.Lgs. N° 77
Grassi	g	13	< 10,4 e > 15,6	ISTISAN 96/34
di cui saturi	g	2,0	< 1,2 e > 2,8	ISTISAN 96/34
Carboidrati	g	68	< 60 e > 76	ISTISAN 96/34
Di cui zuccheri	g	3,60	< 1,60 e > 5,60	ISTISAN 96/34
Fibra dietetica totale (TDF)	g	3,8	< 1,8 e > 5,8	AOAC 991.43
Proteine (N X 6,25)	g	11,00	< 8,8 e > 13,2	D.M.23/7/94 AOAC 992.23
Sale (Na x 2,5)	g	1,7	< 1,36 > 2,04	Calcolo A.Atomico/plasma
di cui insaturi Trans	g	0,0	> 0,03	GC 2568/91
Na	g	0,68	< 0,544 e > 0,816	A.Atomico/plasma
Umidità	%	2,46	< 1,50 e > 5,80	ISTISAN 96/34
Umidità in termobilancia	%	2,46	< 1,50 e > 5,80	Termobilancia
Ceneri	%	2,54	< 1,91 e > 3,18	ISTISAN 96/34

Caratteristiche Fisiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Quota 1 crouton	mm	13	< 11 e > 15	MLAB 71

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X 400G Codice Prodotto: AVPMMICLA4N	SPF5494
		Rev. N° 02 del 13/04/23
		Pagina 3/5

Caratteristiche Fisiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Quota 2 crouton	mm	17	< 15 e > 19	MLAB 71
Quota 3 crouton	mm	13	< 11 e > 15	MLAB 71
Peso medio di un pacchetto	g	400g e		L. n° 690
Media >0=70g; % prodotti tollerati tra -TU1 -TU2 <0=2%				
Test croccantezza	N.A.	Conforme	Non conforme	MLAB 70

Caratteristiche igieniche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Filth-test:Frammenti d'insetto	n./50g	Assenza	> 10	AOAC 972/32
Filth-test:Larve-frammenti larve	n./50g	Assenza	Presenza	AOAC 972/32
Filth-test: Peli di roditore	n./50g	Assenza	Presenza	AOAC 972/32

Caratteristiche igienico/tossicologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Norm.Riferimento	Metodo di analisi
Residui di pesticidi	Rif. Legge	Rif. Legge	Reg. CE 396/2005 e s ucc. agg.	GC
Aflatossina B1	µg/Kg	< o = 2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Aflatossine B1+B2+G1+G2	µg/Kg	< o = 4	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Ocratossina A	µg/Kg	< o = 3	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Deossinivalenolo(Don-Vomitossina)	µg/Kg	< 500	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Zearalenone	µg/Kg	< 50	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Fumonisin	µg/Kg	< 400	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	Elisa HPLC
Ricerca Acrilamide	µg/Kg	< 300	Reg. CE 2158/2017 e succ. agg.	HPLC
Piombo	mg/kg	< 0,2	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
Cadmio	mg/kg	< 0,1	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	A.Atomico/plasma
Ricerca OGM	N.A.	Assenza	Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.	PCR

Caratteristiche microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Mesofili aerobi (CBT)	Ufc/1g	< 5000	> 5000	Petrifilm ISO 4833
Colif.	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832
E. Coli	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 4832

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X 400G Codice Prodotto: AVPMMICLA4N	SPF5494
		Rev. N° 02 del 13/04/23
		Pagina 4/5

Caratteristiche microbiologiche

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Lieviti	Ufc/1g	< 10	> 10	Petrifilm ISO 7954
Muffe	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 7954
Staphylococcus Aureus	Ufc/1g	< 100	> 100	Petrifilm ISO 6888
Bacillus Cereus Monitoraggio	Ufc/1g	<10	>10	7932:2005
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	<10	>10	NF V 08-054 Ph. Eur. BP
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO 11290/1:2005
Salmonella monitoraggio	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO AFNOR BIO
Shigella	Ufc/25g	Assenza	Presenza	ISO 21564

Caratteristiche organolettiche

Parametro	Standard	Metodo di analisi
Colore	Come da foto standard. Colore dorato volutamente non uniforme. Criteri di rifiuto: Crustino troppo scuro (troppo cotto o bruciato).	MLAB 70
Forma	Cubetti di pane tostato. Come da foto standard. Criteri di rifiuto: 1) eccessivo numero di rotture.	MLAB 70
Gusto	"Gusto classico del pane tostato aromatizzato con olio e sale. Criteri di rifiuto: 1) Gusto di bruciato (amarognolo); 2) Gusto troppo salato.	MLAB 70
Odore	Profumo del pane tostato aromatizzato con olio.	MLAB 70
Texture (consistenza,croccantezza)	Texture non compatta ma croccante con lievitazione poco fine (aperta). Criteri di rifiuto: 1) Prodotto non croccante (umidità elevata); 2) Prodotto troppo sottile quindi troppo cotto; 3) Prodotto troppo duro (prodotto secco). Croccantezza: da consumarsi entro 3gg con pacco aperto.	MLAB 70

	STANDARD DI PRODOTTO FINITO CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X 400G Codice Prodotto: AVPMMICLA4N	SPF5494
		Rev. N° 02 del 13/04/23
		Pagina 5/5

ALLERGENI

Normativa di riferimento:
Allegato II Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Codice	Descrizione	Presenza diretta in ricetta	Cross Contamination	Presenza sulla linea (*)	Presenza nello stabilimento di produzione
1.01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	SI	SI	SI	SI
2.01	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3.01	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4.01	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5.01	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
6.01	Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO	NO
7.01	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
8.01	Frutta a guscio Mandorle (<i>Amigdalus Communis</i> L.) e prod. derivati	NO	NO	NO	NO
8.02	Frutta a guscio Nocciole (<i>Corylus Avellana</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.03	Frutta a guscio Noci comuni (<i>Junglas Regia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.04	Frutta a guscio Noci di Acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>) e prodotti derivati.	NO	NO	NO	NO
8.05	Frutta a guscio Noci Pecan (<i>Carya Illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.06	Frutta a guscio Noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>) e derivati	NO	NO	NO	NO
8.07	Frutta a guscio Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
8.08	Frutta a guscio: Noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e derivati	NO	NO	NO	NO
9.01	Sedano a prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10.01	Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO	NO
11.01	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo	NO	NO	NO	NO
12.01	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO 2.	NO	NO	NO	NO
13.01	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	NO	NO
14.01	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

(*) Convalida delle procedure di pulizia e monitoraggio residui di allergeni

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	REVISIONE QUANTITATIVO SEMOLA			
		RGQ	RGQ	DOP