

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X  
400G**Codice Prodotto: **AVPMMICLA4N**

SPF5494

Rev. N° 00  
del 26/08/16

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)**

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro 39%, olio di oliva 9%, olio extravergine di oliva 4%, sale marino 2%, lievito di birra, estratto di **malto** d'orzo e di mais, zucchero.

**Informazioni Logistico/Commerciali**

Parametro	Un.Mis	Standard	Parametro	Un.Mis	Standard
Elementi x involucro (trasparente)	n°		Altezza pallet	cm	120
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 38,0 x P 24,5 x H 17,0
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	<b>Conservazione:</b> Il prodotto deve essere conservato in ambiente asciutto e ben aerato, a temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e di luce diretta.		
Strati per pallet	n°	6			
Cartoni per pallet	n°	54	<b>Dichiarazione OGM:</b> Il prodotto non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati.		

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X  
400G****Codice Prodotto: AVPMMICLA4N****SPF5494**Rev. N° 00  
del 26/08/16

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"	CND, DE, IT, USA
Semola rimacinata di grano duro	IT, AUS, FR, USA, CND, GR, ES
Olio di oliva	IT, ES
Olio extravergine di oliva	IT, ES
Sale marino	FR, IT
Lievito di birra	IT
Estratto di malto d'orzo e di mais	IT
Zucchero	FR, IT

**Dichiarazione nutrizionale**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Energia Kcal	Kcal	440	< 372 e > 509	D.Lgs. N° 77
Energia KJoule	Kjoule	1894	< 1569 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
di cui insaturi Trans	g	0,0	>0,03	GC 2568/91
Carboidrati	g	68	< 60 e > 76	ISTISAN 96/34
Sale (Na x 2,5)	g	1,7	<1,36 e >2,04	A.Atomico/plasma
Di cui zuccheri	g	3,6	< 1,6 e > 5,6	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	< 8,8 e > 13,2	AOAC 992.23 D.M.23/7/94
Na	g	0,90	< 0,70 e > 1,06	A.Atomico/plasma
Umidità	%	2,46	< 1,50 e > 5,80	ISTISAN 96/34
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
Quota 2 crouton	mm	17	< 15 e > 19	MLAB 71

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X  
400G****Codice Prodotto: AVPMMICLA4N****SPF5494**Rev. N° 00  
del 26/08/16

Pagina 3/5

**Caratteristiche Fisiche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Quota 3 crouton	mm	13	< 11 e > 15	MLAB 71

**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.	AOAC 972/32 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
Deossivalenolo(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
Fumonisina	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	ISO 4833
Colif.	Ufc/1g	< 10	> 10	ISO 4832
E. Coli	Ufc/1g	< 10	> 10	ISO 4832
Lieviti	Ufc/1g	< 10	> 10	ISO 7954
Muffe	Ufc/1g	< 100	> 100	ISO 7954
Staphylococcus Aureus	Ufc/1g	< 100	> 100	ISO 6888
Bacillus Cereus Monitoraggio	Ufc/1g	<10	>10	7932:2005
Enterobacteriaceae	Ufc/1g	<10	>10	NF V 08-054 Ph. Eur.

**STANDARD DI PRODOTTO FINITO****CROUTONS PANM.MIN.CLAS.4X  
400G****Codice Prodotto: AVPMMICLA4N****SPF5494**Rev. N° 00  
del 26/08/16

Pagina 4/5

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	Assenza	Presenza	BP AFNOR BIO 11290/1:2005
Salmonella monitoraggio	Ufc/25g	Assenza	Presenza	AFNOR BIO AFNOR BIO
Shigella	Ufc/25g	Assenza	Presenza	ISO 21564

**Caratteristiche tecnologiche**

Parametro/Tipo Controllo	Un Mis	Standard	Limiti non conf.	Metodo di analisi
Peso medio di un pacchetto	g	400g e		L. n° 690

Media >0=400g; % prodotti tollerati tra -TU1 -TU2  
<0=2%**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	Cubetto 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 caratteristico del pane aromatizzato con olio.	MLAB 70
Texture (consistenza,crocantezza)	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). Crocantezza: 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° 00  
del 26/08/16

Pagina 5/5

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

Codice	Descrizione	Presenza diretta in ricetta	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
2.01	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
3.01	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
4.01	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
5.01	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
6.01	Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
7.01	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
8.01	Frutta a guscio Mandorle ( <i>Amigdalus Communis L.</i> ) e prod. derivati	NO	NO	NO
8.02	Frutta a guscio Nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.03	Frutta a guscio (Noci comuni ( <i>Junglas Regia</i> )) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.04	Frutta a guscio Noci di Acagiù ( <i>Anacardium Occidentale</i> ) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
8.05	Frutta a guscio Noci Pecan ( <i>Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.06	Frutta a guscio Noci del Brasile ( <i>Bertholletia Excelsa</i> )	NO	NO	NO
8.07	Frutta a guscio Pistacchi ( <i>Pistacia Vera</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	NO
8.08	Frutta a guscio Noci del Queensland ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	NO
9.01	Sedano a prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
10.01	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
11.01	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di Sesamo	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
13.01	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
14.01	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

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

	Descrizione	Redatto da:	Verificato da:	Approvato da:
	PRIMA EMISSIONE	<i>Paolo Reati</i>	<i>Paolo Reati</i>	<i>Gianni Stuardo</i>
	000000000000000000000000	RGQ	RGQ	DOP