



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 01/09/97	Pagina 1 di 2
LINEA GRANI SALATI Salatini Mix Busta	Data ultima Revisione 22.07.2020	Rev. N° 12

1.0-PRODOTTO

Salatini mix: formato da 400 g e

2.0-DESCRIZIONE

Salatini - Prodotto da forno.

3.0-INGREDIENTI

Farina di **grano**, olio vegetale (colza), estratto di malto **d'orzo**, zucchero, sale, sale marino, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio), semi di **sesamo** (0,9%), semi di papavero (0,9%), correttore di acidità (idrossido di sodio), glucosio, lievito, emulsionante (lecitine), **latte** intero in polvere, **uova** in polvere.

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Prodotto composto da più tipologie di salatini con forma variabile.

I Minipretzel e Ministicks si differenziano per il trattamento superficiale che rende il prodotto di colore bruno e lucido, con granelli di sale ben visibili.

Le altre tipologie sono di colore dorato o marroncino.

Il sapore è tipico del prodotto da forno, friabile, fragrante e piacevolmente salato. Assenti sapori od odori sgradevoli od anomali.

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA' (mix di prodotto)	-	4%
ASSORTIMENTO PRESENTE NELLA BUSTA		
	Cracker di varie forme - simil animali - con semi di papavero e sesamo	
	Cracker di forma romboidale con semi di papavero e sesamo	
	Minipretzel	
	Mini Sticks	
	Cracker rotondi	
	Cracker triangolari salati	

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	10000 UFC / g
ENTEROBACTERIACAE	100 UFC / g
STAFILOCOCCUS AUREUS	10 UFC / g
BACILLUS CEREUS	100 UFC / g
MUFFE	500 UFC / g
LIEVITI	500 UFC / g
SALMONELLE	Assenti / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 01/09/97	Pagina 2 di 2
<i>LINEA GRANI SALATI</i> <i>Salatini Mix Busta</i>	Data ultima Revisione 22.07.2020	Rev. N° 12

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	1965 kJ	468 kcal
GRASSI	18 g	
- Di cui acidi grassi saturi	1,2 g	
CARBOIDRATI	64 g	
- Di cui zuccheri	6,0 g	
FIBRE	3,0 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	2,5 g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 9 mesi dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto. Proteggere dal sole.

9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO ED APPROVATO DA: CONTROLLO QUALITÀ