

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOL BOCCONE MIX BENESSERE

Cod 10050 A

Rev 0.2/09-2021



1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Sol Boccone mix benessere			
Tipologia prodotto Surgelato, precotto Mini bocconcini di pane dai gusti assortiti; consumare previa cottura			pane dai gusti assortiti; consumare previa
Cod EAN13	8032869890395	Cod doganale	19059030

2. INGREDIENTI

Sol Boccone Kamut

Farina di **KAMUT** 12%, farina di **GRANO** duro, strutto, lievito di birra, sale, **LATTE** in polvere (**LATTE** intero, lecitina di girasole E322), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi.

Sol Boccone Farro integrale

Farina di **FARRO** integrale 24%, farina di **GRANO** duro, strutto, lievito di birra, sale, **LATTE** in polvere (**LATTE** intero, lecitina di girasole E322), agente di trattamento delle farine: E300, alfa amilasi

Sol Boccone Multigrani

Farina multicereali [cereali 72% (farina di **GRANO** tenero tipo 0, cruschello di **GRANO**, farina di **SEGALE**, fiocchi di **SEGALE**, fiocchi di **FARRO**, fiocchi di **AVENA**, farina d'**ORZO** maltato, fiocchi di mais (farina di mais, zucchero, estratto di malto d'**ORZO**, sale)), semi 17% (girasole, miglio, **SESAMO**, lino), lievito madre di farina di **GRANO** tenero in polvere, zucchero, glutine di **GRANO**, sale, agenti di trattamento della farina: E300, alfa amilasi].

Sol boccone Curcuma

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, semi di girasole, semi di chia (2.5%), sale, lievito madre di farina di **GRANO** tenero in polvere, sale, curcuma (0.9%), agenti di trattamento della farina: estratto di acerola, alfa amilasi)

3. ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza	Possibile presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	S
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	S
Latte e prodotti a base di latte	S	S
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	N	S
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	N



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO Cod 10050 A SOL BOCCONE MIX BENESSERE Rev 0.2/09-2021

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi		N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

Valori nutrizionali medi per	Fabbisogno giornaliero	
Enougia	964 kJ	
Energia	266 kcal	
Grassi	6.5 g	
di cui acidi grassi saturi	2.2 g	
Carboidrati	35.3 g	
di cui zuccheri	0.6 g	
Proteine	6.8 g	
Fibre	5.5 g	
Sale	1.6 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Formato da 12 cifre che corrispondono a: 1° e 2° valore, numero del terminale che ha generato il lotto; dal 3° al 7° valore viene indicata la data nel formato AAGGG; dal 8° al 12° viene indicato il secondo n-esimo di realizzazione del prodotto

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE

Temperatura	TMC		
-18°C	Consumo entro la data di scadenza, 12 mesi		



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOL BOCCONE MIX BENESSERE

Cod 10050 A

Rev 0.2/09-2021

Una volta scongelato il prodotto non può essere congelato nuovamente

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

8. PREPARAZIONE

Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti	
Scongelamento	Ambiente	10 minuti	//	
Cottura	180°C	5 minuti	Forno ventilato	

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento	Metodo
Microrganismi mesofili	UFC/g <10 ⁵	
aerofili		
Coliformi totali UFC/g<10 ²		
Stafilococco coag. positiva	UFC/g <10 ²	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE	
Salmonella	UFC/g ASSENTE	
E. coli UFC/g < 10		
B. Cereus	UFC/g < 10 ²	

10. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore	
Peso netto prodotto	15 g (+/- 5%)	
Lunghezza	4 cm (+/- 1 cm)	
Larghezza	4 cm (+/- 1 cm)	
Peso netto cartone	2.040 kg	

Imballaggio primario					
Film plastico	/	Incolore	/	34 pz/busta	
Imballaggio secondario					
Scatola in cartone	Cartone ondulato 400mm*300mm*220mm 4 buste/s		n 4 buste/scatola	136 pz/scatola	
Imballaggio terziario					
Europallet	8 cartoni/strato	8 strati	64 cartoni	180 kg lordo	
80cm*120cm					

Distribuito da D+F Srl, via lii		mitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono: +390571902909		web:	www.casagiani.it	
Approvato: Direzione/Qualità				



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOL BOCCONE MIX BENESSERE

Cod 10050 A

Rev 0.2/09-2021