

 MURRIERI'S BAKERY	MANUALE DELLA QUALITA'	
	SPECIFICA TECNICA Frollamore Cacao	Rev. 00
		28/08/2025
		Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Frollamore Cacao
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dolciario da forno
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "00" (GLUTINE), BURRO (LATTE) Zucchero a velo, Cacao (6%), UOVA , Bacca di vaniglia (0,06%).
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Pastorizzazione Abbattimento Cottura
SHELF LIFE	12 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	10 giorni a temperatura ambiente
MODALITÀ DI STOCCAGGIO	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.
MODALITÀ DI TRASPORTO	In regime non refrigerato
ALLERGENI	Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE Può contenere tracce di frutta secca a guscio Si escludono eventuali altre contaminazioni crociate.
MODALITÀ D'USO	PRODOTTO PRONTO ALL'USO.
PROFILO MICROBIOLOGICO (*)	
COLIFORMI TOTALI	< 10 ufc/g
E.COLI	< 10 ufc/ g
LIEVITI	< 1000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LYSTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
(*) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione – umidità e temperatura. Rif. regolamento 2073/2005/CE e regolamento 1441/07/CE	

 MURRIERI'S BAKERY	MANUALE DELLA QUALITA'	Rev. 00
	SPECIFICA TECNICA Frollamore Cacao	28/08/2025
		Pag. 2 di 3

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO)

Valori nutrizionali medi per 100 g			
Energia	1902,75	454,77	Kj/Kcal
Grassi	25,29		g
di cui: acidi grassi saturi	15,58		g
Carboidrati	53,75		g
di cui: zuccheri	15,41		g
Fibre	3,31		g
Proteine	6,62		g
Sale	0		g

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
FORMATO (PESO)	Netto: 150 g
CODICE EAN	8056125330104
TIPOLOGIA E MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Sacchetti di plastica, conformi ai sensi del Regolamento Ce 1935/04, Reg. Ce 1895/05 e Reg. Ce 10/11.
DIMENSIONI SACCHETTO (CM)	L: 8 cm H: 20 cm P: 4 cm
TIPOLOGIA IMBALLO SECONDARIO	Astuccio
COMPOSIZIONE DELL'IMBALLO SECONDARIO	Cartone
ETICHETTATURA	Etichetta adesiva redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011.

 MURRIERI'S BAKERY	MANUALE DELLA QUALITA'	
	SPECIFICA TECNICA Frollamore Cacao	Rev. 00
		28/08/2025
		Pag. 3 di 3

DICHIARAZIONI

DICHIARAZIONE O.G.M.

Sulla base di informazioni ricevute dai ns fornitori, dichiariamo che gli ingredienti e gli additivi utilizzati non hanno origine da organismi geneticamente modificati. (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003)

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI

Il prodotto è conforme ai sensi dei *Regolamento 915/2023 e 1756/2024* in merito al tenore massimo di contaminanti negli alimenti. Inoltre è conforme ai limiti dei pesticidi ai sensi del *Reg. Ce 396/20025*

RADIOATTIVITÀ – IONIZZAZIONE - NANOMATERIALI

I nostri prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel *Regolamento (UE) n. 1169/2011*.

IL PRODOTTO È CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ITALIANE ED EUROPEE.

Data _____

Firma Cliente per accettazione_____