

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: TARALLO NAPOLETANO



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Tarallo Napoletano
Tipologia di prodotto	Prodotto da forno
Forma	Circolare, con superficie ruvida
Peso	Variabile

2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO	
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta
Ingredienti (Rif. Reg CE 1169/11)	Farina di GRANO tenero tipo "00", strutto, MANDORLE , olio di girasole, sale, pepe, lievito madre. Contiene: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO. <i>Può contenere tracce di: latte, uova.</i>

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
<i>Salmonella</i> spp. assente in 25 g <i>Bacillus cereus</i> < 100 ufc g	<i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>E. coli</i> < 10 ufc g

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):**

Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		FARINA DI GRANO
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	X		<i>Possibile contaminazione crociata</i>
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		MANDORLE
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g**
(Reg. UE 1169/2011)

Valore energetico	1803,6 KJ 428,2 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	32,4 g 6,8 g
Carboidrati di cui zuccheri	45,8 g 1,5 g
Proteine	13,5 g
Sale	2,1 g

5. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

T.M.C. (termine minimo di conservazione)	180 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.
Modalità di utilizzo	Tal quale

6. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	In busta
Imballo primario	Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011.