

	STANDARD DI PRODOTTO	I- 7.5-2 REV 00
	Revisione nr: 01	Data emissione: 21/10/2019
		Pagina: 1 / 2

## Dulcis Mania S.r.l. – Società Unipersonale

Via Colle di Nava 11  
12060 Magliano Alpi (CN)  
P.I.: 08197830014  
Tel: 0174/627826 – 0174/627261  
Fax: 0174/627749  
[dulcismania@dulcismania.it](mailto:dulcismania@dulcismania.it)  
[www.dulcismania.it](http://www.dulcismania.it)



**SCHEMA TECNICA**  
**CHIACCHIERE DECORATE**  
**BIANCHE 2000G**  
**(Cod. art. 000128)**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Snack fritto passato al forno

**Aspetto:** pasta secca di forma regolare, di colore mediamente dorato.

### COMPOSIZIONE

Ingredienti: Farina di **frumento**, zucchero, oli vegetali (da girasole e cocco in proporzione variabile), **uova**, sale, agenti lievitanti: E450, E500, amido di **frumento**; aromi.

Decorazione bianca 20%: zucchero, olio e grassi vegetali (grassi totalmente idrogenati da cocco, oli totalmente idrogenati da girasole), **latte** scremato in polvere 8%, lattosio, emulsionante: E322 da girasole, aroma vanillina. Fritto in olio di semi di girasole.

**Può contenere tracce di: arachidi, soia, frutta a guscio.** Origine farina:UE

**CARATTERISTICHE:** fritto in olio di semi di girasole

**CONSERVANTI ARTIFICIALI:** nessuno

**COLORANTI ARTIFICIALI:** nessuno

**CONSERVABILITA':** in ambiente fresco e asciutto e al riparo dalla luce diretta

**DURATA:** 120 giorni

**In grassetto vengono evidenziati gli ingredienti contenenti allergeni secondo il REG.UE 1169/2011**

**LOTTO PRODUTTIVO:** Numero di 6 cifre così composto:

1° ultima cifra anno di produzione

2° 3° 4° numero giorno dell'anno di produzione

5° 6° settimana dell'anno di produzione

### PALETIZZAZIONE

**SPECIFICHE: come da listino:**

Scatola da 2000g

4 scatole x strato - 15 strati x bancale - 60 scatole x bancale - altezza bancale 2,10 m

	<b>STANDARD DI PRODOTTO</b>	<b>I- 7.5-2</b> <b>REV 00</b>	
	Revisione nr: 01	Data emissione: 21/10/2019	Pagina: <b>2 / 2</b>

**CODICE EAN 8031993002186**

Dimensioni cartone: 48.2 cm x 37.3 cm x 13 cm (h)

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE**

(Valori max in UFC/g)

Conta totale mesofila < 1.000

Lieviti e Muffe < 100

Stafilococchi c+ <10/g

Salmonella assente in 25g

Listeria M. assente in 25g

**CARATTERISTICHE  
CHIMICHE**

Umidità < 4 %

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia	2313 kJ 554 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	23 g
Fibre	1,6 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,50 g

**STOCCAGGIO:** a temperatura ambiente sia nell'area distributiva che nei banchi vendita

**DISTRIBUZIONE:** trasporto a temperatura ambiente

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

con la presente si dichiara che la ditta DULCIS MANIA SRL applica il proprio sistema HACCP in conformità al Decreto Legislativo 193 del 06/11/07 a al Reg.CE 852-2004, inoltre il sistema include il rispetto dei requisiti di rintracciabilità e richiamo del prodotto Reg. CE 178-2002.

DULCIS MANIA SRL