



FRAPPE' al gusto di FRUTTI di BOSCO

SCHEMA TECNICA

| | |
|---|---|
| Descrizione commerciale: | Preparato in polvere per frappè |
| Produttore: | OrobicaMix Srl |
| Indirizzo Produttore: | Via 1° Maggio, 15 – 24040 Canonica d'Adda (BG) - ITALY |
| Termine minimo di conservazione (TMC): | 36 mesi dalla data di produzione |
| Condizioni particolari di conservazione: | Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto. |
| Condizioni particolari di trasporto: | Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto. |
| Lotto: | Sequenza numerica progressiva evidenziata in bustina/etichetta/DDT |
| TMC: | Evidenziato in bustina/etichetta "Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA" |

| | |
|---|---|
| Imballo primario: | Bustina monodose - Pluriaccoppiato carta/alluminio/politene |
| Peso Netto: | 25 g |
| Imballo secondario: | Box da 30 bustine / Cartone da 6 box |
| Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera "e": | SI |
| Il materiale dell'imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m. | SI |

| | |
|--|--|
| Modo d'uso: | Versare nel bicchiere del mixer 100 ml di latte parzialmente scremato (precedentemente raffreddato in frigorifero oppure aggiungere ghiaccio tritato), versare il contenuto di una busta, frullare per circa 1 minuto e servire. |
| Ingredienti: | Zucchero, destrosio, acido citrico, proteine del latte, glucosio, aromi, addensante: E466, coloranti: E124-E131, antiagglomerante: E551. |
| Elenco additivi e funzione: | E466 (Addensante) E551 (Antiagglomerante) |
| Elenco coloranti: | Coloranti azoici: E124-E131 |
| Tipi di oli e grassi ed eventuali processi: | / |

| | |
|---|----------------------------------|
| Specifiche fisiche: | Preparato in polvere disidratato |
| Corpi estranei, odori e sapori estranei: | Assenti |
| Specifiche Microbiologiche | |
| Carica Batterica Totale: | < 10.000 UFC/g |
| Muffe: | < 100 UFC/g |
| Lieviti: | < 100 UFC/g |
| Enterobacteriaceae: | < 100 UFC/g |
| Salmonella spp.: | Assente su 25 g |
| Listeria Monocytogenes: | Assente su 25 g |

| | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| Redatto da: RefHACCP | Approvato da: RHACCP | Rev 3 del 14/02/2022 |
|----------------------|----------------------|----------------------|



FRAPPE' al gusto di FRUTTI di BOSCO

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI

| | SI | NO | NOTE |
|---|----|----|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | | X | Presenti nello stabilimento |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | Presenti nello stabilimento |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | Presenti nello stabilimento |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | X | | Presenti nello stabilimento |
| 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 | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | X | Presenti nello stabilimento |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X | |
| | | | |
| Trattamento con radiazioni ionizzanti tra gli ingredienti | | X | |
| Trattamento con radiazioni ionizzanti nel prodotto finito | | X | |
| | | | |
| Ingredienti, additivi ed aromi derivanti da OGM | | X | |

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)

| | |
|--------------------------|----------|
| Valore Energetico | 388 kCal |
| | 1649 kJ |
| Grassi | 0 g |
| Di cui saturi: | 0 g |
| Carboidrati | 93 g |
| Di cui zuccheri: | 89 g |
| Proteine: | 4,0 g |
| Sale: | 0 g |

Riapprovata da RHaccp in data 01/09/22

| | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| Redatto da: RefHACCP | Approvato da: RHACCP | Rev 3 del 14/02/2022 |
|----------------------|----------------------|----------------------|