	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>FROLLINI RISO E AGRUMI</p>	<p>Rev.1 21/05/21 Pag. 1 di 3</p>
--	---	---

### INFORMAZIONI GENERALI

**LABORATORIO DI PRODUZIONE:**

Pasticceria Marisa, via Roma 422,  
35010 Arsego di San Giorgio delle Pertiche (PD)

**NOME PRODOTTO:**

**RISO E AGRUMI**

**CODICE PRODOTTO:**

**TL-0011**

**DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Prodotto da forno - Biscotto frollino con farina di riso, scorza d'arancia e limone.

**CATEGORIA: FRIABILI**

**TIPOLOGIA PRODOTTO: BISCOTTI**


### INGREDIENTI

Farina di riso (44,3%), BURRO, UOVO, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), miele d'acacia, scorza d'arancia (0,3%), scorza di limone (0,3%), sale, vaniglia Bourbon del Madagascar.  
Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE e ARACHIDI.

### INFORMAZIONI DI VENDITA

PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA	Tubo avana 7,5 x 7,5 x h 18 cm - prodotto confezionato in sacchetto cellophan "per alimenti" termosaldato
IMBALLO ESTERNO	cartone 24 x 32,5 x h 38 cm
N° PZ PER IMBALLO	24 pz
PESO PER IMBALLO SINGOLO	netto 200 g - lordo 255 g
PALLETIZZAZIONE	Imballo a seconda della quantità ordinata

Pasticceria Marisa srl  
 Via Roma 422 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)  
 Tel/Fax 049-9330079 – Cellulare 347-0356053  
 P.IVA 05122040289  
 E-mail [info@pasticceriamarisa.it](mailto:info@pasticceriamarisa.it) - PEC [pasticceriamarisa@pec.it](mailto:pasticceriamarisa@pec.it)

	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>FROLLINI RISO E AGRUMI</b>	Rev.1 21/05/21 Pag. 2 di 3
--	--	----------------------------------

### INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE E CONSUMO


CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<u>Prodotto - secco - da forno</u>
NOTE DI LAVORAZIONE	Biscotto frollino
MODALITÀ DI CONSUMAZIONE E CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
TEMPO DI CONSERVAZIONE ALLA TEMPERATURA AMBIENTE	180 giorni

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100g		*GDA per 100g
Energia Kcal	1799,2 Kj	22%
Energia KJ	430 Kcal	
GRASSI	22,8 g	33%
di cui SATURI	14,2 g	71%
CARBOIDRATI	50,6 g	19%
di cui ZUCCHERI	14,5 g	16%
FIBRE	0,1 g	
PROTEINE	5,6 g	11%
SALE	0,24 g	4%
I valori nutrizionali sono stati ottenuti tramite calcolo matematico		*GDA = Assunzione di riferimento per un adulto (8400Kj/2000Kcal)

### CARATTERISTICHE IGIENICHE SANITARIE

Microorganismi a 30°C:	Inferiore 10.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Inferiore 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C:	Inferiore 10 UFC/g
Salmonella:	Assente in 25 g
Muffe:	Inferiore 1000 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Assente in 25 g

	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>FROLLINI RISO E AGRUMI</b>	Rev.1 21/05/21 Pag. <b>3</b> di <b>3</b>
--	--	--

### ALLERGENI

Allergeni (Reg. Ce 1169/2011)	Presenza nel prodotto	Possibile cross-contaminazione	Non presenti
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X (frumento)	
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati)		X ( mandorla, nocciole, pistacchio, noci comuni, noci pecan)	
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa a solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

**OGM (2003/1829/CE e 2003/1830/CE):**

Non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM