



LA DOLCIARIA di M. e R. s.r.l.
Via Collodi, 6
50021 BARBERINO V.ELSA (FI)
P.IVA e C.F. 00462660481
Tel. 055 8077231
fax 055 8050060
www.ladolciaria.com
info@ladolciaria.com

SCHEMA TECNICA ZUCCHERO A VELO (Art. 105, 110, 111, 140, 148, 158, 175, 300, 410)

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE

POLVERE IMPALPABILE

INGREDIENTI : ZUCCHERO SEMOLATO, AMIDO DI MAIS

ASPETTO : POLVERE
COLORE : BIANCO
ODORE : INODORE
SAPORE : DOLCE
SCADENZA: 3 ANNI

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

valori di riferimento per lieviti e zuccheri

PARAMETRO	U.D.M.	m	M
CMT	UFC/g	1.000	10.000
Coliformi	UFC/g	10	100
E.Coli	UFC/g	N.R.	N.R.
Stafilococchi aurei	UFC/g	N.R.	N.R.
Enterobatteriacee totali	UFC/g	10	100
Spore aerobi	UFC/g	10	100
Lieviti	UFC/g	10	100
Muffe	UFC/g	10	100
Frammenti di insetti	fram. Insetti/50g.	5	50
Peli di roditori	peli roditore/50g.	N.R.	N.R.

m = valori guida

M= valori soglia

Edizione: 19.02.2009
SKT-75.02.02

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 1169/2011

Fornitore: LA DOLCIARIA DI M. e R. SRL

Denominazione prodotto: ns. art. 111 Busta zucchero velo Colombo 125 g

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 1169/11/CE		Presente nel prodotto (Ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

8 / 3 / 2016

LA DOLCIARIA di M. e R. s.r.l.

Via Colindi, 6

TIMBRO E FIRMA:

50021 Barberino Val d'Elsa (FI)

Tel. 055 8077231 / Fax 055 8050060

P.IVA 00462660481