



FRAPPE' al gusto di AMARENA

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 - Pluri accoppiato 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 ghiaccio tritato), versare il contenuto di una busta, frullare per circa 1 minuto e servire.
Ingredienti:	Zucchero di canna, destrosio, grasso di cocco raffinato, acido citrico, glucosio, addensanti: E466, emulsionanti: E471-E472a, aroma, amido di mais modificato, coloranti: carminio di cocciniglia-E133, antiagglomerante: E551-E341.
Elenco additivi e funzione:	E466 (Addensante) E551-E341 (Antiagglomerante) E471-E472a (Emulsionanti)
Elenco coloranti:	Colorante naturale: carminio di cocciniglia Colorante artificiale: E133
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

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 5 del 18/11/2022
----------------------	----------------------	----------------------



FRAPPE' al gusto di AMARENA

Enterobacteriaceae:	< 100 UFC/g
Salmonella spp.:	Assente su 25 g
Listeria Monocytogenes:	Assente su 25 g

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	408 kCal
	1728 kJ
Grassi	3,5 g
Di cui saturi:	3,3 g
Carboidrati	94 g
Di cui zuccheri:	89 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

Riapprovata da RHaccp in data 13/02/23

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 5 del 18/11/2022
----------------------	----------------------	----------------------