



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 02.01.2018

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TRILLI TRADIZIONALI 100g
----------------------------------	---------------------------------

TIPOLOGIA	Prodotto da forno croccante.
------------------	------------------------------

INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, sale marino iodato (1%), lievito di birra, zucchero, farina ed estratto di malto da orzo .
--------------------	---

ALLERGENI (Reg. EU 1169/2011)	Glutine.
Da contaminazione crociata	Pesce, soia, latte e derivati, semi di sesamo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo – Dorato
Sapore	Delicato di pane
Odore	Profumato di pane e olio
Consistenza	Croccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Limite	Riferimento normativo
Carica batterica mesofila totale	≤10.000 ufc/g	PRISA Piemonte 2012, WQA 2011, FDC 2009
Enterobatteri	≤100 ufc/g	-
Batteri Coliformi	≤100 ufc/g	Marsall J.P.1986
E. Coli	≤10 ufc/g	ANZFA 2001, Gilbert et Al. 2000
Stafilococchi c.p.	≤100 ufc/g	FDC 2009, ANZFA 2001
Muffe, lieviti	≤1.000 ufc/g	WQA 2011
B. Cereus	≤100 ufc/g	ANZFA 2001
Listeria monocytogenes	Assente/25g	-
Salmonella spp	Assente/25g	-

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Parametro	Limite	Riferimento normativo
Umidità	4% ±1,5%	-
Acidità totale	≤3%	-
Numero di perossidi	≤20 meq/kg	-
Saggio di Rancidità	negativo	-

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO			
Energia	1817 kJ	432 kcal	
Grassi	14,8 g		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2,3 g		
Carboidrati	64,0 g		
<i>di cui zuccheri</i>	5,2 g		
Fibre	4,3 g		
Proteine	8,5 g		
Sale	1,6 g		

Confezionamento	Shelf life	Temperatura di conservazione
Sacchetti in PP	150 giorni	Ambiente

Lotto	Il lotto di produzione è composto da 5 cifre e corrisponde al giorno, anno e settimana di produzione.
--------------	---

Modalità d'uso e consumazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano di fonti di calore. Evitare l'esposizione alla luce diretta.
--------------------------------------	---

ALiquota IVA	4%
CODICE PRODOTTO	TR01
CODICE EAN	8032610401016

Drago Forneria Genovese s.r.l.
Vico Boggiano, 5
16155 Genova Pegli (Italia)
Part. IVA 01505930998.

tel.: +39 010 6671390
fax: +39 010 6989939
email: info@dragoforneria.it
controllo qualità: qualita@dragoforneria.it



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 02.01.2018

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 2 di 2

IMBALLI, PALLETTIZZAZIONE E PESI			
Imballo primario	Dimensione vaschetta	Materiale	Colore
Sacchetto fondo quadro	7,0 L x 10,0 P x 15,0 H	Film in PP termosaldato	trasparente + etichetta
Imballo secondario	Dimensione cartone	Materiale	Colore
Cartone	33,0 L X 26,5 P X 24,0 H	Cartone Kraft	Bianco / Avana
N° sacchetti per cartone	n° cartoni per strato	n° strati per pallet	n° cartoni per pallet
20	10	7	70
peso netto confezione	peso lordo confezione	peso lordo cartone	peso totale pallet
100 g	105 g	2,5 kg	200,0 kg

Origine Geografica	Prodotto e confezionato in Italia.
Dichiarazione OGM	La materie prime utilizzate non contengono organismi geneticamente modificati (rif. Direttiva CE 2001/18).

Drago Forneria Genovese s.r.l.

Vico Boggiano, 5
16155 Genova Pegli (Italia)
Part. IVA 01505930998.

tel.: +39 010 6671390

fax: +39 010 6989939

email: info@dragoforneria.it

controllo qualità: qualita@dragoforneria.it