

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 09-04-2021 Pag. 1 a 3
	VOL AU VENT MIGNON Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

GENERAL DATA



Product name: VOL AU VENT MIGNON diam.44 mm pcs.160

Description: bakery product only for professional use

Code: 25001

Brand: CASSIBBA

Manufacturer: Prodotti dolciari Cassibba srl

Lot: daily – on the label

DESCRIPTION

In this pack there are 160 portions.

Storage: Store in a cool and dry place, away from sources of heat, to a maximum temperature of 20 ° C

Shelf-life: 365 days

INGREDIENTS

Wheat flour 0 (Origin: EU and Extra EU countries), Vegetable margarine without hydrogenated fats [Vegetable fats(palm) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acid E471 (palm), salt, flavours), pasteurized **EGGS**, **Lupine** flour, Salt, Pasteurized **EGG white**, Preservative: potassium sorbate.

NUTRITIONAL TABLE

NUTRIENT	100 G	PORTION 8 G	RA	RA 8 G	REFERENCE ASSUMPTIONS
ENERGY	2099 KJ	473 KJ	25.0 %	5.6 %	8400 KJ
	503 KCAL	113 KCAL			2000 KCAL
FAT	32 G	7.2 G	45.7 %	10.4 %	70 G
OF WHICH SATURATES	15 G	3.3 G	75.0 %	16.8 %	20 G
CARBOHYDRATE	44 G	9.9 G	16.9 %	3.8 %	260 G
OF WHICH SUGARS	1.2 G	0 G	1.3 %	0.3 %	90 G
FIBRE	1.7 G	0 G			
PROTEIN	9.0 G	2.1 G	18.0 %	4.1 %	50 G
SALT	1.4 G	0.32 G	23.3 %	5.3 %	6 G
WATER	3.4 G	0.8 G			

**Reference assumptions for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)*

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 09-04-2021 Pag. 2 a 3
	VOL AU VENT MIGNON Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

ALLERGENS

Contains allergens: Cereals containing gluten, Lupine and lupine-based products, Eggs and egg products.

The product may contain traces of: Shell fruit, Milk and dairy products.

LOGISTIC DATA - the palletization can vary on customer request

Pallet type: EPAL (or plastic pallet) pallet protection: white stretch film, cardboard corner, plastic hood covers

Cartons per layer: 9

Number of layer: 14

Number of boxes: 126

platform height (including pallet): 245

CHEMICAL PARAMETERS

Values compliant with Reg / EEC 1881/2006 and subsequent amendments, values compliant with Reg EEC 396/2005 and subsequent amendments

PACKAGING - SEMI FINISHED

Compliant with D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and subsequent amendments

Primary packaging: Polyethylene for food

Secondary packaging: Carton

CERTIFICATIONS AND AUTHORIZATIONS

Sanitary authorization ISO 9001: 2015 certification BRC / IFS standard

HACCP DECLARATION

Compliant with D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and subsequent

Emesso da: Studio MEZZASALMA

Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 09-04-2021 Pag. 3 a 3
	VOL AU VENT MIGNON Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Values in accordance with GMP

GMO DECLARATION

The plant does not use ingredients derived from GMOs

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.

