

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. RAGIONE SOCIALE PRODUTTORE | Puglia Sapori S.n.c. |
| 2. SEDE LEGALE | Via Raffaele Iacovazzo, 10 - 70014 Conversano (BA) ITALIA |
| 3. STABILIMENTO | Via Raffaele Iacovazzo, 10 - 70014 Conversano (BA) ITALIA |
| 4. TELEFONO / FAX E-MAIL | Tel.080.4958889-Fax 080.4090525-E-mail:info@pugliasapori.com |
| 5. ATTIVITA' | Produzione di prodotti da forno per il consumo umano. |
| 6. DENOMINAZIONE PRODOTTO | Prodotto da forno: Tarallino all'Olio extravergine d'Oliva 40g-ALTA QUALITA' |

7. INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo "00"
- Vino bianco (può contenere solfiti)
- Olio extravergine di oliva 15%
- Sale

8. IMBALLAGGIO

- Interno: confezione da 40 g costituita da film di polipropilene accoppiato per alimenti (conforme al Reg. CE 178/2002 e Dir. CE 72/2002), chiuso mediante termosaldatura, con presenza di etichetta con indicazione del Lotto, TMC (termine massimo di conservazione 9 mesi) e informativa allergeni ai sensi del D.Lgs. 114 del 08/02/2006.
- Esterno: scatole di cartone ondulato contenenti n. 40 confezioni.

9. DESCRIZIONE PROCESSO DI PRODUZIONE

- Impasto
- Formatura
- Trattamento termico in acqua a 98° C
- Cottura
- Raffreddamento
- Confezionamento
- Stoccaggio e movimentazione interna
- Distribuzione

10. CARATTERISTICHE ANALITICHE

- | | | |
|-------------------|-----------------|-------|
| • Umidità | Max | 5 % |
| • C.M.T. a 32° C | < 100 | CFU/g |
| • Staph. Aureus | < 10 | CFU/g |
| • Bacillus Cereus | < 10 | CFU/g |
| • Salmonella spp | Assente in 25 g | |
| • Lieviti | < 10 | CFU/g |
| • Muffe | < 10 | CFU/g |

Con la presente dichiariamo che:

- Il prodotto denominato "**Tarallino all'olio extravergine d'oliva g40**" è fabbricato in Italia, da Puglia Sapori S.n.c.; è conforme alla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modifiche nonché alle norme sanitarie italiane e comunitarie; è sottoposto a vigilanza da parte delle Autorità Sanitarie italiane e comunitarie.

La Puglia Sapori S.n.c. è dotata di un piano di autocontrollo HACCP come previsto dal Reg. CEE n. 852 del 29/04/2004 (Pacchetto Igiene) e successive modificazioni ed ottempera alla procedura sul principio della rintracciabilità come previsto dal Regolamento CE 178/2002. L'impresa certifica, inoltre, che i prodotti forniti rispondono ai requisiti di etichettatura di cui al D. Lgs. 109/92. La certificazione riguarda il corretto impiego della denominazione di vendita dei prodotti e la specificazione dell'elenco degli ingredienti.

Conversano, 19/04/2013

LABIOCHIM S.r.l.
Consulente HACCP
Dr. Domenico PAVONE

PUGLIA SAPORI S.n.c.
Legale Rappresentante
Giuseppe D'Attoma