1. **Nome prodotto:**  
   Tortilla Nacho Cheese
2. **Descrizione del prodotto:**  
   Tortilla, a base di mais, aromatizzate al formaggio
3. **Metodo di preparazione:**   
   N/A
4. **Standard fisici:**
   * Forma: Triangolare
   * Struttura: Croccante
   * Colore: giallo
   * Peso: gr.40
5. **Ingredienti:**

Italiano:

Mais 65,3%, olio di girasole 26,7%, aroma di formaggio Nacho 8% (formaggio in polvere (**latte**), sale, estratto di siero di latte (**latte**), olio di palma, zucchero, destrosio, cipolla in polvere, estratto di lievito, aglio in polvere, spezie, polvere di carruba, coloranti (E160c/E160b), acido alimentare (E330), estratto di paprika, aromi, antiossidante (E392)).

1. **Valori nutrizionali (ottenuti per calcolo)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **100g** | **25g** | **RI %\*** |
| Energia | 1893 kJ  453 kcal | 473 kJ  113 kcal | 6% |
| Grassi | 26,3 | 6,6 | 9% |
| Di cui saturi | 2,9 | 0,7 | 4% |
| Carboidrati | 48,7 | 12,2 | 5% |
| Di cui zuccheri | 3,4 | 0,9 | <1% |
| Proteine | 4,7 | 1,2 | 2% |
| Sale | 1,5 | 0,39 | 6% |

\* Riferimento, per 25g, del fabbisogno giornaliero medio di un adulto (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

1. **Allergeni**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Allergeni** | **Presente nel**  **prodotto** | **Stessa linea** | **Stesso impianto** | **Commenti** |
| Cereali contenenti glutine | No | Si | SI |  |
| Crostacei e derivati | No | No | No |  |
| Molluschi e derivati | No | No | No |  |
| Uova e prodotti delle uova | No | No | No |  |
| Pesce e derivati | No | No | No |  |
| Arachidi e derivati | No | No | No |  |
| Soia e derivati | No | SI | SI |  |
| Sesamo e derivati | No | No | No |  |
| Latte e prodotti del latte | SI | SI | SI |  |
| Frutta a guscio | No | No | No |  |
| Solfiti in conc. di 10 mg per kg, 10ppm o più | No | No | No |  |
| Senape e prodotti a base di senape | No | SI | SI |  |
| Sedano e prodotti del sedano | No | SI | SI |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini | No | No | No |  |

1. **Valori microbiologici**

|  |  |
| --- | --- |
| **Micro organismi** | **Max valore (log cfu/g)** |
| Conta totale batterica | <100000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | <100 cfu/g |
| E Coli | <100 cfu/g |
| Salmonella spp. | absent cfu/25g |
| Lieviti | <100 cfu/g |
| Muffe | <500 cfu/g |

1. **OGM:**Questo prodotto non contiene nessun ingrediente o additivo con OGM.

1. **Sistemi Qualità e legislazione:**Tutti i prodotti sono ottenuti in accordo alla legislazione europea.  
   L'Azienda produttrice è certificata IFS e BRC
2. **Metal check**Su ogni confezione è effettuata la verifica della presenza di corpi estranei in metallo (metal check)   
   Non-ferro: max. 2,4 mm  
   Ferro: max. 1,2 mm  
   Inox: max. 3,0 mm
3. **Shelf life**360 giorni dalla produzione  
     
   Conservare nella confezione originale, a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura shelf life di 1 giorno.

Data: 07/10/2016 Emesso e verificato dal Resp. SGQ e Responsabile HACCP:

Dott. A. Pavone: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_