



FIORE DI PUGLIA S.R.L.
VIA BOCCOTARO,16
70033 CORATO (BA)
tel. 080 8982530 fax 0803729740



Rev. 08 del 19/10/2015
TARALLI CLASSICI
CLASSIC FLAVOUR TARALLI

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO
PRODUCT CHARACTERISTICS

DESCRIZIONE PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto da forno. <i>Bakery product.</i>
GARANZIE DI DURATA MERCE EXPIRY DATE GUARANTEE	Fiore di Puglia garantisce la qualità igienica, nutrizionale ed organolettica del prodotto confezionato fino alla data di scadenza. <i>Fiore di Puglia's company guarantees the complete fulfillment of the hygienic, nutritional and organoleptic standards until the expiry date.</i>

INFORMAZIONI IN ETICHETTA
INFORMATION ON LABEL

INGREDIENTI INGREDIENTS	Farina di frumento , vino bianco, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva (2%), sale, aroma naturale. <i>Wheat flour, white wine, high oleic acid sunflower oil, extra virgin olive oil (2%), salt, natural aroma.</i>
ALLERGENI ALLERGENS	Glutine e solfiti. Può contenere tracce di sesamo . <i>Gluten and sulphites. May contain traces of sesame.</i>
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORING CONDITIONS	Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore. <i>Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat-sources.</i>
TABELLA NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	Valori medi per 100g di prodotto <i>Average values per 100 g</i>
Energia Enerav	1878 kJ / 456 kcal
Grassi Fat	17,2 g
di cui saturi <i>of which saturated</i>	11,2 g
Carboidrati Carbohydrates	64,2 g
di cui zuccheri <i>of which suuars</i>	10,1 g
Fibre Dietary fibers	1,5 g
Proteine Proteins	8,15 g
Sale Salt	1 g

STANDARD IGIENICO SANITARI HYGIENIC STANDARDS	
Parametri microbiologici <i>Microbiological Parameters</i>	Valori limite <i>Limit Values</i>
Carica batterica totale <i>Total bacterial Count</i>	< 1000 ufc/g
Coliformi totali <i>Total Coliform Bacteria</i>	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Enterobatteri totali <i>Total Enterobacteria</i>	< 100 ufc/g
Bacillus cereus (presunto) <i>Bacillus cereus (presence)</i>	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus (coagulasi positivo) <i>Staphylococci aureus Coagulase +</i>	< 10 ufc/g
Muffe e Lieviti <i>Molds and Yeasts</i>	< 100 ufc/g
Listeria monocitogenes <i>Listeria monocitogenes</i>	Absent in 25g
Salmonella Spp <i>Salmonella Spp</i>	Absent in 25g
Micotossine <i>Mycotoxins</i>	Valori limite <i>Limit Values</i>
Zearalenone	Reg.CE 1881/2006
Don	Reg.CE 1881/2006
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
ASPETTO <i>EXTERNAL LOOKING</i>	Superficie ruvida, pasta friabile, forma tipica <i>Rough surface, crumbly dough in a ring shape</i>
COLORE <i>COLOUR</i>	Dorato <i>Gilded</i>
ODORE <i>SMELL</i>	Tipico dei prodotti da forno <i>Typical smell of bakery goods</i>
SAPORE <i>EXTERNAL LOOKING</i>	Tipico del prodotto da forno <i>Typical smell of bakery goods</i>
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
SHELF LIFE gg <i>SHELF LIFE (DAYS)</i>	365
TEMPO DI VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA AL CE.DI gg <i>EXPIRING LIFE TIME FROM THE DELIVERY TO THE DISTRIBUTION CENTER (DAYS)</i>	335
TEMPO DI PROCURAMENTO gg LAVORATIVI <i>DELIVERY TIME IN WORKING DAYS</i>	7
DICHIARAZIONI DECLARATIONS	
Dichiarazioni	La Fiore di Puglia S.R.L. utilizza esclusivamente ingredienti (ivi compresi additivi, aromi, vitamine e relativi supporti) e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da organismi geneticamente modificato" secondo quanto previsto dal Reg.1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.;
Declarations	Fiore di Puglia Ltd. Uses only ingredients(included additives,flavouring,vitamins and related supports)technological adjuvants without labelling obligation"genetically modified" according to Reg1829/2003 and 1830/2003.
Dichiarazione HACCP	La Fiore di Puglia S.R.L. dispone di manuale di autocontrollo redatto alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i. Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.
HACCP Declaration	Fiore di Puglia has a Haccp Manual according to Reg. Ce n.178 of 28/01/2002; n.852 of 29/04/2004; n.882 of 29/04/2004 and n.2073 of 15/11/2005 and s.m.i. it has been followed, for the Haccp plans, technical guidelines approved by Department of Health.