

	Revisione	Data emissione	Pagina
	00	04/01/2024	2 di 6

5. PAESE/I DI ORIGINE
COUNTRY/IES OF PRODUCTION

UE / ITALIA
EU / ITALY



6. VOCE DOGANALE
TARIC CODE

1905 4090 00

7. IVA
VAT

10%

8. TECNICHE DI PRODUZIONE	Miscelazione degli ingredienti. Essiccazione. Confezionamento. Stoccaggio a temperatura ambiente.
METHOD OF PRODUCTION	Mixing of ingredients. Drying. packaging. Storage at room temperature.

9. CAMPO D'IMPIEGO
USE

Come tale, sostituto del pane, snack, aperitivo.
As is it, bread substitute, snacks, aperitif.

10. CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS

ASPETTO ASPECT	Sfoglie di forma quadrata Square sheets
COLORE COLOUR	Dorate Golden
ODORE SMELL	Tostato, complesso Toasted, complex
SAPORE TASTE	Saporito, aromatico, cremoso Flavorful, aromatic, creamy
STRUTTURA STRUCTURE	Secca, croccante Dry, crispy



LA VETTA DEL GUSTO

USCIFICACI PRODOTTU
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT
PRODUKTSPEZIFIKATION

	Revisione	Data emissione	Pagina
	00	04/01/2024	3 di 6

11. VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100g

AVERAGE NUTRITIONAL
VALUES PER 100 g

Energia / Energy	1709 kj 405kcal
Grassi / Fats di cui: / of which:	7,8 g
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fatty acids (MUFA)	2,1 g
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fatty acids (PUFA)	1,4 g
acidi grassi saturi / saturated fatty acids (SFA)	3,9 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui: / of which: zuccheri / sugars	66,4 g 1,3 g
Fibra alimentare / Dietary fiber	4,1 g
Proteine / Protein	15,3 g
Sale / Salt	0,9 g

12. CARATTERISTICHE <
CHIMICO-FISICHE
E MICROBIOLOGICHE

PHYSICO-CHEMICAL
AND MICROBIOLOGICAL
CHARACTERISTICS

Acrilamide Acrylamide	<LOQ*
Umidità Moisture	2,04%
Attività dell'acqua (AW) Water activity(AW)	0,22aw
Conta di microrganismi a 30°C Count of microorganisms at 30°C	1,4E+03 UFC/g
Ricerca di salmonella spp. Search for Salmonella spp.	Assente in 25g Absent in 25g
Conta di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus Aureus e altre specie) Coagulase positive Staphylococci count (Staphylococcus Aureus and other species)	<100 UFC/g
Conta di Bacillus Cereus presunto Presumed Bacillus Cereus count	<100 UFC/g

*Limite di quantificazione / Limit of quantification

13. ALLERGENI
ALLERGENS

Può contenere:
Soia, sedano, sesamo, latte e arachidi
May contains:
Soya, celery, sesame, milk and peanuts

14. QUALIFICA FORINTORI
SUPPLIER QUALIFICATION

Secondo protocollo interno P.04.01
In accordance with internal protocol P.04.01

15. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE
STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e
asciutto
Store in a cold and dry place



LA VETTA DEL GUSTO

SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT
PRODUKTSPEZIFIKATION

	Revisione	Data emissione	Pagina
	00	04/01/2024	4 di 6

16. FORMATI DI VENDITA

SALES FORMATS

	PACKAGING	BOX
RETAIL	80g 2,82 OZ	22pz 30x80x30H
HO.RE.CA	250g 8.82 OZ	12pz 30x80x30H

17. CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

	RETAIL	HO.RE.CA
Materiale plastico Plastic	PAP22 + PET + LDPE7	PP5
Miscela ATP ATP Blend		100% azoto 100% nitrogen

18. SHELF LIFE

RETAIL	6 mesi 6 mounths
HO.RE.CA	8 mesi 8 mounths

19. CODICE EAN
BARCODE

RETAIL	 8 050164 380014
HO.RE.CA	 8 050164 380083

20. CARICO BANCALI 80x120cm

PALLET LOADING 80x120cm

24 scatole/box
Altezza complessiva 195 Cm
24 boxes
Overall height 195 Cm

21. CANALI DI VENDITA
SALES CHANNEL

B2B
B2C

	Revisione	Data emissione	Pagina
	00	04/01/2024	5 di 6

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

PACKAGING: gli imballaggi utilizzati sono conformi al Reg. CE 1935/2004 e CE 10/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

CONTAMINANTI: il prodotto è conforme al Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

RESIDUI: il prodotto è conforme al Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

MICROBIOLOGIA: il prodotto è conforme al Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

NON OGM: In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni. Non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati, pertanto non è soggetto a nessuna etichettatura OGM.

IRRAGIAMENTO: In accordo con la direttiva CE No 1999/2 e 1999/3 in merito al Trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. Si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti.

NANO-MATERIALI: In accordo con il Regolamento CE 1169/2011 relativo alla presenza di nano-materiali ingegnerizzati negli alimenti e successive modifiche ed integrazioni. Si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.

DISCLAIMER

Dolomais opera in conformità alle leggi in ambito alimentare sia europee che italiane. La scheda tecnica è basata sulle informazioni che i nostri fornitori ci riferiscono come linee guida e vengono riportate al meglio delle nostre conoscenze. Tutte le informazioni in questo documento possono cambiare senza ricevere notifiche. Raccomandiamo di testare l'idoneità dei prodotti alle Vostre lavorazioni con prove interne. Questo documento è proprietà esclusiva di DOLOMAIS. La distribuzione di questo documento a soggetti non autorizzati è proibita.

 LA VETTA DEL GUSTO	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET SPECIFICATION DU PRODUIT PRODUKTSPEZIFIKATION		
	Revisione	Data emissione	Pagina
	00	04/01/2024	6 di 6

COMPLIANCE STATEMENTS

PACKAGING: The packaging used complies with Regulation (EC) 1935/2004 and EC 10/2011 and subsequent amendments and integrations.

CONTAMINANTS: The product complies with Regulation (EC) 1881/2006 and subsequent amendments and integrations.

RESIDUES: The product complies with Regulation (EC) 396/2005 and subsequent amendments and integrations.

MICROBIOLOGY: The product complies with Regulation (EC) 2073/2005 and subsequent amendments and integrations.

NON-GMO: In accordance with Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003 and subsequent amendments and integrations. It does not consist of, contain, or derive from genetically modified organisms; therefore, it is not subject to any GMO labeling.

IRRADIATION: In accordance with Directive EC No 1999/2 and 1999/3 concerning the Treatment with ionizing radiation of food products and subsequent amendments and integrations. It is declared that the product has not undergone ionizing treatments.

NANO-MATERIALS: In accordance with Regulation (EC) 1169/2011 concerning the presence of engineered nano-materials in food and subsequent amendments and integrations. It is declared that the product does not contain or consist of engineered nano-materials.

DISCLAIMER

Dolomais operates in compliance with both European and Italian food laws. The technical sheet is based on information provided by our suppliers as guidelines and is reported to the best of our knowledge.

All information in this document is subject to change without prior notification. We recommend testing the suitability of the products for your processes through internal trials. This document is the exclusive property of DOLOMAIS. Distribution of this document to unauthorized individuals is prohibited.