

Grissinificio

Bel Piemônt srl

Via della Moglia, 5 13894 GAGLIANICO (BI)

Tel. e Fax 015,542035

Cod. Fisc. E P. IVA 01528930025

R.E.A. n. 145396 Iscr. Reg. Impr. Di Biella al n. 11017 Cap. soc. euro 50.000 int. Versato

OGGETTO: Trattamento riservato al marchio BEL PIEMÔNT ROSSO

Il grissino ristorante torinese da noi prodotto con strutto viene trattato nel modo che segue:

ALLERGENI

Farina di frumento, farina di **orzo** maltato (ingredienti), **contiene glutine**.

Nel grissino l'allergene ricercato è la farina e l'orzo maltato che contengono glutine, durante la produzione gli scarti (“reworks”) vengono macinati e reincorporati.

Assenza di cross contamination.

Nella produzione vengono mantenute tutte le norme Rif. Reg. CE 852/2004 e Decreto Legislativo 193/07.

GESTIONE ACRILAMMIDE

Il grissino stirato torinese alle analisi effettuate presso laboratorio certificato risulta essere inferiore a **120 ug/Kg** il limite per il nostro prodotto da forno è di **300 ug/Kg**

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: GRISSINO RISTORANTE TORINESE

PESO NETTO gr. 480
TARA gr. 60
PESO LORDO gr. 540
BUSTINE pz. 40 <>

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto (6%), farina di **orzo** maltato, estratto di malto, sale, lievito, olio di oliva (0,2%).

Contiene glutine.

INCARTO: Bustine polipropilene coestruso per alimenti (dicitura: questa porzione non è vendibile singolarmente fa parte di una confezione di vendita 480 g. e).

Pacchi in polipropilene per alimenti (dicitura: le porzioni contenute in questa confezione non possono essere vendute singolarmente).

CODICE EAN 8005453100071

SCATOLE: cartone N. 8 pacchi grissino ristorante torinesi
TARA gr. 500 circa
PESO LORDO Kg. 4,340 circa
PESO NETTO PRODOTTO Kg. 3,840 circa

PALLET: EPAL larghezza cm. 80
lunghezza cm. 120

Caratteristiche organolettiche (colore – odore – sapore): il grissino torinese, bastoncino croccante e fragrante lungo circa 20-22 cm. e diametro 4-5 mm. Dal caratteristico color miele – dorato per la presenza di malto, ruvido al tatto. L'odore ed il sapore sono tipici dei prodotti da forno salati.

Caratteristiche chimico fisiche: i grissini sono preparati con farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, strutto (6%), farina di **orzo** maltato, estratto di malto, sale, lievito, olio di oliva (0,2%). Segue **etichetta nutrizionale** per 100 gr. di prodotto. Kcal 398- 1683 KJ – proteine 10,2, grassi 5,8 di cui saturi 2,02, carboidrati 74,5% di cui zuccheri 5,01%, fibra 3,05, sale 2.

COME DA RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI VARI, LA SCADENZA DEL GRISSINO VARIA DA 9 MESI A 12 MESI

Le bustine passano attraverso un metal detector prima di essere confezionate nel pacco. Ogni pacco viene pesato prima di essere inscatolato (il peso viene registrato ogni 2 ore sul registro del HACCP). Su ogni singolo pacco viene impressa la scadenza.

Gli incarti arrivano su bancali già fasciati con estensibile e con un cappuccio protettivo, vengono da noi tenuti in un magazzino asciutto e pulito e di volta in volta terminati prima di utilizzare la nuova fornitura.

I bancali delle scatole arrivano coperti con un cappuccio di cartone, vengono tenuti nel magazzino con gli incarti e trattati allo stesso modo degli incarti.

In ogni scatola ci sono 8 pacchi e viene messa un'etichetta che riporta:

LOTTO N° OPERATORE
DATA DI SCADENZA

Il prodotto finito una volta imballato viene tenuto in un magazzino asciutto e pulito fino al trasporto.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Come riportato sul libro del HACCP la nostra ditta ha provveduto alla formazione dei lavoratori affinché apprendessero:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
 - l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;
 - rischi identificanti;

 - punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto sulle:
 - misure preventive
 - misure di prevenzione
 - documentazione relativa alle procedure
- Inoltre hanno ricevuto schede inerenti:
- igiene del personale e uso delle divise.

H.A.C.C.P.

In applicazione al Decreto Legislativo 193/07 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia alimentare dei regolamenti comunitari nel medesimo settore più integrazione M.O.C.A.

Il Grissificio BEL PIEMÔNT s.r.l.

DICHIARA

di applicare un piano qualità conforme ai principi e metodi del sistema HACCP come previsto dal Reg. CE 852/04.

I prodotti da noi forniti rispettano quindi i limiti espressamente previsti e i requisiti richiesti dal regolamento Reg. CE 852/04.

DICHIARAZIONE “OGM”

Con la presente si dichiara che i grissini da noi prodotti non contengono ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.

In fede

Lanza Paola