



I TRADIZIONALI

Tarallini classici con olio extravergine di oliva. Snack salato, cotto in forno.

*Tarallini Classic with extra virgin olive oil.
Salty snack, baked in the oven.*

50gr

Classificazione *Description*

Prodotto da forno, codice nomenclatura combinata CEE n. 1905909000
Bakery product, customs code n. 1905909000

Normative di riferimento applicate *Reference standards*

Reg. UE 1169/2011 - Reg. C.E. N.852/2004 - Reg. C.E. 178/2002 - D.G.R. 713/2007-503/2008: Reg.Number IT-BA-005-262-BAT -
Reg. UE 1169/2011 - Reg. C.E. N.852/2004 - Reg. C.E. 178/2002 - D.G.R. 713/2007-503/2008: Reg.Number IT-BA-005-262-BAT -

Composizione (Elenco degli ingredienti in ordine decrescente) *Composition (List of ingredients in descending order)*

Farina di frumento tipo "00" / *Wheat flour type "00"*
Vino bianco / *White wine*
Olio vegetale di palma / *Palm vegetable oil*
Olio extravergine di oliva 10% / *Extra virgin olive oil 10%*
Sale / *Salt*
Lievito naturale / *Yeast*

Modalità di preparazione *Preparation method*

Lavorazione di tutti gli ingredienti in impastatrice a braccia tuffanti, per 30 minuti. Formatura. Bollitura del prodotto in acqua a 90°C.
Cottura in forno a 200°C.
Working of all ingredients in a plunging arms mixer for 30 minutes. Shaping. Boiling the product in water at 90 ° C. Cooking in the oven at 200 ° C.

Modalità di conservazione *Storage*

In ambiente fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore. Evitare l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole. Temperatura massima di conservazione consigliata: 25° C.
Keep the packaging properly closed in a cool and dry place, away from sources of heat. Recommended storage temperature max 25° C.

Durata del prodotto *Shelf life*

12 mesi. (la durata del prodotto viene determinata attraverso esami chimico-fisici e batteriologici eseguiti da laboratorio analisi esterno certificato.)
12 months. (shelf life is determined by physico-chemical and bacteriological tests performed by certified external laboratory analysis.)

Allergeni *Allergens*

Cereali contenenti glutine - Anidride solforosa - Solfiti.
Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche semi di sesamo come spezie.
*Cereals containing gluten - Sulfur dioxide - Sulfites.
Produced in a factory that also uses sesame seeds as a spices.*

Caratteristiche Organolettiche *Organoleptic characteristics*

- ▶ **Aspetto:** prodotto da forno di forma tonda simile ad una ciambella
Aspect: bakery product of round shape similar to a donut
- ▶ **Colore:** giallo oro
Colour: yellow gold
- ▶ **Consistenza:** friabile
Texture: crumbly
- ▶ **Gusto:** tipico di un prodotto da forno, esaltato dai profumi del vino bianco e dell'olio extra vergine di oliva.
Taste: typical of a bakery product, exalted by the perfumes of the white wine and extra virgin olive oil.

Caratteristiche fisiche *Physical characteristics*

- ▶ **Dimensioni Prodotto:** diametro esterno mm 30 - altezza mm 5
Product size: exterior diameter mm 30 - height mm 5
- ▶ **Peso:** 4/5 grammi circa
Weight: about 4/5 grams
- ▶ **Quantità per confezione:** 12 pezzi circa
Package Quantity: 12 pieces
- ▶ **Contenuto acqua:** umidità 2.03% p/p.
Water content: humidity 2.03% w/w

Criteri di analisi <i>Analysis</i>	Frequenza <i>Frequency</i>	Valori Limite <i>Limit Values</i>	Metodo di Analisi <i>Method of Analysis</i>
Analisi chimica materie prime <i>Chemical analysis of raw materials</i>	Annuale <i>Annual</i>		
Anidride Solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	Annuale <i>Annual</i>	<=10	Titolazione
Colorante Sudan <i>Dye Sudan</i>	Annuale <i>Annual</i>	Assente <i>Absent</i>	HPLC
Acidità volatile <i>Volatile acidity</i>	Annuale <i>Annual</i>	1,4 g/l	Titolazione
Acidità totale <i>Total acid</i>	Annuale <i>Annual</i>	4,5 g/l	Titolazione
Titolo alcolometrico totale <i>Total alcoholic strength</i>	Annuale <i>Annual</i>		Titolazione
Acidi grassi liberi <i>Fat acids</i>	Annuale <i>Annual</i>	0,8	Titolazione
Num. di Perossidi <i>Peroxide number</i>	Annuale <i>Annual</i>	20	Titolazione
Spettrofotometria UV:K232/K270/DELTAK <i>Spectrometry UV:K232/K270/DELTAK</i>	Annuale <i>Annual</i>	2,5/0,22/0,01	Spettrofotometria UV
Analisi chimico-fisica acque <i>Physical and chemical analysis of waters</i>	Annuale <i>Annual</i>		
Ph	Annuale <i>Annual</i>	6,50-9,50	Ph-Metro
Conducibilità <i>Conductivity</i>	Annuale <i>Annual</i>	2500 microS	Conduttimetro
Durezza <i>Hardness</i>	Annuale <i>Annual</i>	50,00°F	Spettrofotometria
Calcio <i>Calcium</i>	Annuale <i>Annual</i>	100 mg/l	Spettrofotometria
Sodio <i>Sodium</i>	Annuale <i>Annual</i>	200 mg/l	Spettrofotometria
Alcalinità <i>Alkalinity</i>	Annuale <i>Annual</i>		Spettrofotometria
Residuo secco a 180° <i>Dry Residue 180°</i>	Annuale <i>Annual</i>	1500 mg/l	Spettrofotometria
Ammonio <i>Ammonium</i>	Annuale <i>Annual</i>	0,50 mg/l	Spettrofotometria
Nitriti <i>Nitrites</i>	Annuale <i>Annual</i>	0,50 mg/l	Spettrofotometria
Nitrati <i>Nitrates</i>	Annuale <i>Annual</i>	50,00 mg/l	Spettrofotometria

Criteri Microbiologici / <i>Microbiological Analysis</i>			
Microorganismi <i>Microorganisms</i>	Frequenza <i>Frequency</i>	Valori Limite <i>Limit Values</i>	Metodo di Analisi <i>Method of Analysis</i>
Carica batterica 30° <i>Bacterial Charge 30°C</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<=1000	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>
Coliformi totali <i>Total Coliforms</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<=10	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo <i>Haemorrhagic Escherichia Coli Beta-Glucuronidase Positive</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<10	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<10	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>
Lieviti a 25° C <i>Yeasts at 25°C</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<10	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>
Muffe a 25° C <i>Mold at 25°C</i>	Mensile <i>Monthly</i>	<10	Diluizione e semina <i>Dilution And Seeding</i>

Info per l'impatto ambientale: / *Info about the environmental impact:*
Incidenza dei materiali d'imballaggio su singola unità di vendita prodotto: / *Effect of packaging materials on a single unit of product sales:*
Plastica: / *Plastic:* 1 gr
Carta: / *Paper:* 4,5 gr (Scatola da 50 pz. / *Box of 50 pcs*) - 6,6 gr (Espositore da 40 pz. / *display of 40 pcs*)

NOTA: le informazioni fornite sono basate sulla nostra ricerca e sulle nostre migliori conoscenze, si raccomanda agli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.
Note: the information provided are based on our research and our best knowledge, we recommend to users to perform the necessary tests to determine if the product is suitable to their particular purpose in their operating conditions.

Valori nutrizionali medi per quantità prodotto, rapportati alla GDA* <i>Average nutritional values for product quantity proportional to GDA*</i>					
	50g	%GDA*	100g**	%GDA*	Metodo di Analisi <i>Method of Analysis</i>
Valore Energetico <i>Energetic Value</i>	235 Kcal 988 kj	12%	470 Kcal 1975 kj	24%	Calcolo
Proteine <i>Proteins</i>	4,5g	9%	9,0g	18%	Metodo Kjeldhal
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	33g	13%	66g	25%	HPLC
di cui zuccheri <i>sugars</i>	0,8g	0,9%	1,5g	1,7%	HPLC
Grassi <i>Fats</i>	9g	13%	18g	26%	GASCROMATOGRAFIA
di cui saturi <i>saturated fats</i>	1g	5%	2g	10%	GASCROMATOGRAFIA
Fibre <i>Dietary fiber</i>	1g		1,9g		ANALISI GRAVIMETRICA
Sodio <i>Sodium</i>	0,5g	8%	0,9g	15%	SPETTROFOTOMETRIA
*GDA: Assunzione di riferimento di un adulto medio(8400kj/2000kcal) *GDA: Reference intake for an adult (8400kj/2000kcal) **Contenuto confezione / <i>Package content</i>					

UNITÀ DI VENDITA / *SALES UNIT*

Confezione / *Pack:*
Materiale: Polipropilene per alimenti - accoppiato - spessore 40my
Material: Polypropylene for food - coupled - thickness 40my
Peso netto prodotto: gr. 50 e
Net Weight: g 50 e
Peso lordo confezione: gr. 51 circa
Gross Weight: about g 51
Dimensioni: mm 110 x 140 h
Dimensions: mm 110 x 140 h
Cod. articolo/fatturazione:
Product/Invoicing code:


8 026972 002516 >

Vending: FITRN050TRADI000
Bar: FITRN050TRADIESP

LINEA VENDING Scatola da 50 pz / <i>Box of 50 pcs</i>	LINEA BAR Espositore da 40 pz / <i>Box of 40 pcs</i>
Scatola / <i>Box</i> Materiale: Cartone ondulato esterno Kraft - Peso 205g <i>Material: Kraft Corrugated cardboard Weight 205g</i> Contenuto: 50 confezioni da 50g <i>Content: 50 pack of 50g</i> Dimensioni: mm 390 x 255 x 130 h <i>Size: mm 390 x 255 x 130 h</i> Peso lordo: Kg 2,760 circa <i>Gross Weight: about Kg 2,760</i> Pallet / <i>Pallet</i> Modello: Epal <i>Model: Epal</i> Contenuto: 90 scatole - 9 x 10 strati (4500 conf./pallet) <i>Content: 90 boxes - 9 x 10 tiers (4500 pcs/pllt)</i> Dimensioni: Cm 80 x 120 x 145 h <i>Size: Cm 80 x 120x 145 h</i> Peso lordo: Kg 270 circa pallet incluso <i>Gross Weight: about Kg 270 including pallet</i>	Scatola / <i>Box</i> Materiale: Cartone ondulato Peso 266g <i>Material: Corrugated cardboard Weight 266g</i> Contenuto: 40 confezioni da 50g <i>Content: 40 pack of 50g</i> Dimensioni: mm 260 X 190 X 190 h <i>Size: mm 260 X 190 X 190 h</i> Peso lordo: Kg 2,300 circa <i>Gross Weight: about Kg 2,300</i> Pallet / <i>Pallet</i> Modello: Epal <i>Model: Epal</i> Contenuto: 90 espositori - 18 x 5 strati (3600 conf./pallet) <i>Content: 90 boxes - 18 x 5 tiers (3600 pcs/pllt)</i> Dimensioni: Cm 80 x 120 x 112 h <i>Size: Cm 80 x 120x 112 h</i> Peso lordo: Kg 230 circa pallet incluso <i>Gross Weight: about Kg 230 including pallet</i>