



ORMA Srl C.da Serrauccelli s.n. - 97015 MODICA (RG)
Rea 115061 - Cap. Soc. € 300.000,00 i.v. - Partita Iva: 01382230884
Telefono - Fax 0932 904481 - 0932 455910

DENOMINAZIONE DI VENDITA – DESCRIPTION

BARCLETTE/TARTELLETTE FROLLA MARGARINA – MARGARINE SHORTCRUST SHIPS/TARTLETS

INGREDIENTI - INGREDIENTS

FARINA DI FRUMENTO 00, margarina vegetale 80% [oli vegetali di palma e SOIA, acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, conservante (potassio sorbato), correttore di acidità (acido citrico), aromi, colorante (caroteni)], zucchero, **UOVO PASTORIZZATO**, miele, aroma, beta-carotene.

WHEAT FLOUR 00, 80% vegetable margarine [palm and SOY vegetable oils, water, Emulsifiers (mono and diglycerides of fatty acids), salt, preservatives (potassium sorbate), acidity regulators (citric acid), flavourings, colourings (carotenes)], sugar, **PASTEURIZED EGG**, honey, flavourings, beta-carotene.

ALLERGENI PRESENTI – ALLERGENS

Contiene i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova.

It contains the following allergens: cereals containing gluten, eggs and derived products.

ALLERGENI POTENZIALI – POTENTIAL ALLERGENS

Prodotto in uno stabilimento che manipola anche i seguenti allergeni: Arachidi, semi di sesamo e lupini

Product in an establishment that handle the following allergens: peanuts, sesame seeds and lupines.

TABELLA NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL VALUES

	100 g	Assunzioni di riferimento
Energia / Energy	437 KCAL 1839 KJ	2000 kcal 8400 kJ
Grassi/ Fats	22 g	70 g
di cui grassi saturi/ of which saturated fats	6,2 g	20 g
Carboidrati/ Carbohydrates	59 g	260 g
di cui zuccheri/ of which sugars	19 g	90 g
Fibre/ fibers	1,1 g	
Proteine/ proteins	7,2 g	50 g
Sale/ salt	0,45 g	6 g



ORMA Srl C.da Serrauccelli s.n. - 97015 MODICA (RG)
 Rea 115061 - Cap. Soc. € 300.000,00 i.v. - Partita Iva: 01382230884
 Telefono - Fax 0932 904481 - 0932 455910

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Conta carica microbica mesofila aerobia - Aerobic mesophilic microbial charge count	210 UFC/ g
Conti coliformi totali - Count total coliforms	< 10 UFC/g
Conta enterobatteri a 37° C	<10 UFC/g
Conta miceti (lieviti e muffe) - Conta Miceti (Yeast and mold)	< 100 UFC/g
Conta escherichia coli β -glucuronidasi positivo - Escherichia coli accounts for beta-glucuronidase positive	< 10 UFC/g
Conta Stafilococchi coagulasi positivi (staphylococcus aureus e altre specie) a 37° C -Count Positive coagulase staphylococci	< 100 UFC/g
Ricerca listeria monocytogenes	Assente
Ricerca salmonella spp.	Assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP – Values in accordance with GMP

PARAMETRI CHIMICI – CHEMICAL PARAMETERS

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche

Values in accordance with Reg/CEE 1881/2006 as amended, values in accordance with Reg CEE 396/2005 as amended.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE – SHELF LIFE

270 giorni/days.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE – STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, a una temperatura massima di 25°C/68°F

Store in a cool and dry place, away from heat, at a maximum temperature of 25°C/68°F

CARATTERISTICHE DI VENDITA DEL PRODOTTO – SELLING CHARACTERISTICS

MISURE PACKAGING	160X270X390 MM
PEZZI/CARTONE/PESO	BARCHETTE Mignon 250 PZ – NETTO ca KG 2,750 TARTELLETTE Mignon 250 PZ – NETTO ca KG 3,000 Micro 300 pz – NETTO ca KG 3,000 Grandi 100 pz – NETTO ca KG 2,950
CARTONI/PALLET	126 CT



ORMA Srl C.da Serrauccelli s.n. - 97015 MODICA (RG)
Rea 115061 - Cap. Soc. € 300.000,00 i.v. - Partita Iva: 01382230884
Telefono - Fax 0932 904481 - 0932 455910

PACKAGING *Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.*

PAESE DI ORIGINE – COUNTRY OF ORIGIN

Italia – Italy

ISTRUZIONI D'USO – OPERATING INSTRUCTIONS

Destinato ad uso professionale – For professional use

DICHIARAZIONE OGM – GMO DECLARATION

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM.

In this establishment, GMO-derived ingredients are not used.

DICHIARAZIONE HACCP – HACCP DECLARATION

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

The company has its own quality system; we guarantee the product hygiene safety for the entire production cycle and the working compliance as Reg. CE 852/2004.

CERTIFICAZIONI

Orma Srl ha attuato e mantiene un sistema di gestione che è conforme alla norma ISO 9001:2015 Certificato n° 055 (Omnia Certab) e n 188/19 (ICDQ), ISO 22000:2005 Certificato n° 25162, IFS Certificato n° P3333.

Orma Srl has implemented and maintains a management system which complies with the following standards. ISO 9001:2015 Certificate n° 055 (Omnia Certab) and n° 188/19 (ICDQ), ISO 22000:2005 Certificate n° 25162, IFS Certificate n° P3333.

DATA

06/11/2020

FIRMA