

**Rev. 08 del 08/02/2016**  
**TARALLI GUSTO MEDITERRANEO**  
**TOMATO & OREGANO**



**CARATTERISTICHE DI PRODOTTO**  
**PRODUCT CHARACTERISTICS**

|   |   |
|---|---|
| <b>DESCRIZIONE</b><br><b>PRODUCT DESCRIPTION</b>                | Prodotto da forno<br><i>Bakery product</i>  |
| <b>GARANZIE DI DURATA MERCE</b><br><b>EXPIRY DATE GUARANTEE</b> | Fiore di Puglia garantisce la qualità igienica, nutrizionale ed organolettica del prodotto confezionato fino alla data di scadenza.<br><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**

|   |  |
|---|--|
| <b>INGREDIENTI</b><br><b>INGREDIENTS</b>                        | Farina di <b>frumento</b> , <b>vino</b> bianco, olio di semi di girasole alto oleico, mix di spezie 2,7% (doppio concentrato di pomodoro 1,3%, origano 0,5%, cipolla, rosmarino, semi di <b>sesamo</b> , peperoncino, aglio e prezzemolo) olio extra vergine di oliva 2% sale , aroma naturale d'oliva.<br><i>Wheat flour ,white wine, high oleic acid sunflower oil,spices mix 2,7%(tomato paste 1,3%, oregano 0,5%,onion,rosemary, sesame seed , chili pepper,garlic and parsley), extra virgin olive oil (2%), salt, natural extract of olives.</i> |
| <b>ALLERGENI</b><br><b>ALLERGENS</b>                            | <b>Glutine, solfiti e sesamo.</b><br><i>Gluten, sulphites and sesame.</i>  |
| <b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b><br><b>STORING CONDITIONS</b> | Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore.<br><i>Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat-sources.</i>  |
| <b>TABELLA NUTRIZIONALE</b><br><b>NUTRITION DECLARATION</b>     | Valori medi per 100g di prodotto<br><i>Average values per 100 g</i>  |
| <b>Energia</b><br><b>Eneray</b>                                 | 1877 kJ / 447 kcal   |
| <b>Grassi</b><br><b>Fat</b>                                     | 16 g   |
| di cui saturi<br><i>of which saturated</i>                      | 2,9 g  |
| <b>Carboidrati</b><br><b>Carbohydrates</b>                      | 63 g   |
| di cui zuccheri<br><i>of which sugars</i>                       | 1,4 g  |
| <b>Fibre</b><br><b>Dietary fibers</b>                           | 3,6 g  |
| <b>Proteine</b><br><b>Proteins</b>                              | 9,4 g  |
| <b>Sale</b><br><b>Salt</b>                                      | 1,8 g  |

| STANDARD IGIENICO SANITARI<br>HYGIENIC STANDARDS   |   |
|--|---|
| Parametri microbiologici<br><i>Microbiological Parameters</i>  | Valori limite<br><i>Limit Values</i>  |
| Carica batterica totale<br><i>Total bacterial Count</i>  | < 1000 ufc/g  |
| Coliformi totali<br><i>Total Coliform Bacteria</i>   | < 10 ufc/g  |
| Escherichia coli   | < 10 ufc/g  |
| Enterobatteri totali<br><i>Total Enterobacteria</i>  | < 100 ufc/g   |
| Bacillus cereus (presunto)<br><i>Bacillus cereus (presence)</i>  | < 100 ufc/g   |
| Staphylococcus aureus (coagulasi positivo)<br><i>Staphylococci aureus Coagulase +</i>  | < 10 ufc/g  |
| Muffe e Lieviti<br><i>Molds and Yeasts</i>   | < 100 ufc/g   |
| Listeria monocitogenes<br><i>Listeria monocytogenes</i>  | Absent in 25g   |
| Salmonella Spp<br><i>Salmonella Spp</i>  | Absent in 25g   |
| Micotossine<br><i>Mycotoxins</i>   | Valori limite<br><i>Limit Values</i>  |
| Zearalenone  | Reg.CE 1881/2006  |
| Don  | Reg.CE 1881/2006  |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE<br>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS   |   |
| ASPETTO<br><i>EXTERNAL LOOKING</i>   | Superficie ruvida, pasta friabile, forma tipica<br><i>Rough surface, crumbly dough in a ring shape</i>  |
| COLORE<br><i>COLOUR</i>  | Dorato<br><i>Gilded</i>   |
| ODORE<br><i>SMELL</i>  | Tipico dei prodotti da forno<br><i>Typical smell of bakery goods</i>  |
| SAPORE<br><i>EXTERNAL LOOKING</i>  | Tipico del prodotto da forno<br><i>Typical smell of bakery goods</i>  |
| INFORMAZIONI AGGIUNTIVE  |   |
| SHELF LIFE gg<br><i>SHELF LIFE (DAYS)</i>  | 365   |
| TEMPO DI VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA AL CE.DI gg<br><i>EXPIRING LIFE TIME FROM THE DELIVERY TO THE DISTRIBUTION CENTER (DAYS)</i> | 335   |
| TEMPO DI PROCURAMENTO gg LAVORATIVI<br><i>DELIVERY TIME IN WORKING DAYS</i>  | 7   |
| DICHIARAZIONI<br>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.<br>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.<br>It has been followed, for the Haccp plans, technical guidelines approved by Department of Health.  |