

 cassibba PRODOTTI DOLCIARI DAL 1985	SCHEDA TECNICA	Edizione 02 Revisione 01 del 19-06-2026 Pagina 1 di 5
	LINEA "SEMILAVORATI" Redatto conformemente agli standard BRC Food e IFS Food	

DATI GENERALI

Descrizione: prodotto dolciario da forno - destinato ad uso professionale

Marchio: CASSIBBA

Produttore: Prodotti dolciari Cassibba srl

Lotto: corrisponde al giorno di produzione secondo il calendario gregoriano.

Es: Lotto 36 – data di produzione: 05/02/anno in corso.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Modalità di conservazione: Dopo l'apertura, mantenere nella sua confezione originale e conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, a una temperatura massima di 20°C

Shelf-life: 180 giorni

ELENCO ARTICOLI

I seguenti articoli, che condividono la stessa ricetta, possono essere prodotti anche in formati di confezionamento diversi

CODICE	NOME ARTICOLO	PACKAGING n.1 SEMILAVORATI	PACKAGING n.2 BLISTER	PESO AL PEZZO	IMMAGINE
01001	Barchetta l.mm.67	Pz.250	/	11 g circa	
01001BL	Barchetta l.mm.67	/	Pz.180		
00002	Tartelletta mignon dm.mm.44	Pz.250	/	11 g circa	
94028	Tartelletta mignon dm.mm.44	/	Pz.216		
00003	Tartelletta media dm.mm.52	Pz.250	/	12 g circa	
88029	Tartelletta media dm.mm.52	/	Pz.168		
00001	Tartelletta micro dm.mm.38	Pz.300	/	9 g circa	

 cassibba PRODOTTI DOLCIARI DAL 1985	SCHEDA TECNICA	Edizione 02 Revisione 01 del 19-06-2026 Pagina 2 di 5
	LINEA "SEMILAVORATI" Redatto conformemente agli standard BRC Food e IFS Food	

00001BLI	Tartelletta micro dm.mm.38	/	Pz. 324	9 g circa	
00004	Tartelletta grande dm.mm.74	Pz.100	/	29 g circa	
00004PZ90	Tartelletta grande dm.mm.74	/	Pz.90	29 g circa	
00005	Tartelletta gigante dm.mm.102	Pz.72	/	41 g circa	
00005PZ	Tartelletta gigante dm.mm.102	Pz. 64	/		
0000ART	Tartelletta artigianale mignon dm.mm.53	Pz.250	/	13 g circa	
0000ARTK	Tartelletta artigianale mignon dm.mm.53	Kg. 3	/	13 g circa	
00001ART	Tartelletta artigianale grande dm.mm.90	Pz.100	/	35 g circa	

ELENCO INGREDIENTI

farina di **FRUMENTO** tipo 00, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionante: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi E471, sale, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330), zucchero, **UOVO**, malto d'**ORZO**, sciroppo di zucchero invertito, **BURRO**, coloranti: miscela di carotenoidi ed estratto di paprika, vanillina

Emesso da: Prodotti Dolciari Cassibba Srl	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
---	---

 cassibba PRODOTTI DOLCIARI DAL 1985	SCHEDA TECNICA	Edizione 02 Revisione 01 del 19-06-2026 Pagina 3 di 5
	LINEA "SEMILAVORATI" Redatto conformemente agli standard BRC Food e IFS Food	

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	100 g	AR	Assunzioni di riferimento*
Energia	1838 kJ	21,9 %	8400 kJ
	438 kcal		2000 kcal
Grassi	19 g	27,1 %	70 g
di cui grassi saturi	8,9 g	44,5 %	20 g
Carboidrati	59 g	22,7 %	260 g
di cui zuccheri	17 g	18,9 %	90 g
Fibre	1,2 g		
Proteine	7,2 g	14,4 %	50 g
Sale	0,05 g	0,8 %	6 g

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Latte, Uova
Il prodotto può contenere: Arachidi, Mandorle, Lupini, Senape, Soia

DATI LOGISTICI - la pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Tipo di pallet: EPAL (o pallet plastico)
protezione pallet: film estensibile bianco, angolare di cartone, coperture a cappuccio in plastica

Numero di cartoni: 126
Cartoni per strato : 9
numero di strati: 14
altezza pedana (compreso il pallet): 245

PACKAGING - SEMILAVORATI

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

Packaging primario: Polietilene per alimenti

Packaging secondario: Cartone

Emesso da: Prodotti Dolciari Cassibba Srl	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
---	---

	SCHEDA TECNICA	Edizione 02 Revisione 01 del 19-06-2026 Pagina 4 di 5
	LINEA "SEMILAVORATI" Redatto conformemente agli standard BRC Food e IFS Food	

PACKAGING - BLISTER

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

Imballo primario: PET blister

LDPE pellicola termoretraibile e/o HDPE Sacco bocca aperta

Imballo secondario: cartone

PARAMETRI CHIMICI

Acrilammide < 250 µg/Kg

Aw < 0,60

Valori conformi al Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche e al Reg. (CE) 396/2005 e successive modifiche

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

carica batterica totale: ≤ 1000 ufc/g

escherichia coli: ≤ 10 ufc/g

stafilococchi coagulasi positivi: ≤ 10 ufc/g

bacillus cereus presente: ≤ 100 ufc/g

muffe: ≤ 1000 ufc/g

salmonella spp: assente in 25 g

listeria monocytogenes: assente in 25g

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP. Si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni in conformità al Reg. CE 852/2004 e Reg. UE 2021/382.

Gli imballaggi primari sono idonei al contatto con gli alimenti (MOCA) in conformità al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE OGM FREE

I nostri prodotti sono formulati con ingredienti non derivati da OGM in conformità ai Reg. (CE) n. 1829/2003 e Reg. (CE) n. 1830/2003

	SCHEDA TECNICA	Edizione 02 Revisione 01 del 19-06-2026
	LINEA "SEMILAVORATI" Redatto conformemente agli standard BRC Food e IFS Food	

CERTIFICAZIONI E AUTORIZZAZIONI

Autorizzazione sanitaria
Certificazione ISO 9001:2015
Standard BRC/IFS

REVISIONE

Motivo della Revisione 00 - 04/04/2025: emissione 2° Edizione
Motivo della Revisione 01 – 19/06/2026: Dichiarazione degli allergeni aggiornata

Emesso da: Prodotti Dolciari Cassibba Srl	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
---	---