



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE INTEGRALE SENZA SALE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA, FARINA DI CEREALI MALTATI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

CONFEZIONATO E SFUSO IN PEZZATURE DA 100 G A 2 KG

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

**PANE DI TIPO 00 CON LATTE
(PANINI SANDWICH)**

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, ZUCCHERO, STRUTTO, LATTE SCREMATO IN POLVERE (5%), UOVA, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA E SESAMO

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

CONFEZIONATO E SFUSO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE DA 30G A 60G IN CONFEZIONI IN NUMERO VARIABILE.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

**PANE DI TIPO 00 SENZA SALE
(PANE TOSCANO)**

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA, FARINA DI CEREALI MALTATI

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DA 100GR, 500 GR, 1 KG E 3 KG; L'UNITÀ DI VENDITA DA 1 KG, PUÒ ESSERE ANCHE CONFEZIONATA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANINI ALLA SOIA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 0, ACQUA, GRANELLA DI SOIA TOSTATA, FARINA DI SOIA, SALE, FARINA DI GRANO TENERO MALTATO, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI LATTE E SESAMO.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE E NON COMPOSTE DA ELEMENTI DI 150-200 GR CA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE AI CEREALI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, SEMI DI SESAMO, SEMI DI LINO, FARINA D'ORZO, FARINA DI SOIA, FARINA DI SEGALE, OLIO DI OLIVA, FARINA D'AVENA, OLIO DI OLIVA, FARINA BRAMATA DI GRANOTURCO, SALE, LIEVITO DI BIRRA, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, FARINA DI CEREALI MALTATI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI LATTE

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE E NON COMPOSTE DA ELEMENTI DI 100-200 GR CA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANE DI TIPO 00 SENZA SALE (PANE DIAVOLINO)		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	UNITÀ CONFEZIONATA E SFUSA, COMPOSTA DA ELEMENTI DI PESO DI CIRCA 400 GR E 600 GR.		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANE DI TIPO 00 SENZA SALE (PANE CASALINGO)		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	UNITÀ CONFEZIONATA E SFUSA, COMPOSTA DA ELEMENTI DI PESO DI CIRCA 400 GR E 600 GR.		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANE DI TIPO 00 SENZA SALE (BOZZETTE)		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPOICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATA O SFUSA FORMATA DA ELEMENTI DI PESO DI CA. 50GR E CA 200GR		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANE DI TIPO 00 (PANE PUGLIESE)		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETICO:	AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	UNITÀ DI VENDITA DI 500GR CA, 1 KG CA, 3KG, SFUSO O CONFEZIONATO.		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE DI TIPO 00 (PANE SALATO)

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

UNITÀ DI 300 GR CA CONFEZIONATO E SFUSO

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANE DI TIPO 00 (CIABATTA)		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	UNITÀ DI 300 GR CA E 500 GR. CA CONFEZIONATO E SFUSO		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PANINI DI TIPO 00 CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (5%) SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE E NON COMPOSTE DA ELEMENTI VARIABILI DI PESO DI 50GR, 100GR, 250 GR, 300GR.		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE DI TIPO 00 SENZA SALE (PANACCIO)

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

1 KG CA CONFEZIONATO

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE DI TIPO 00 CON MAIS (PANE BRUTTO)

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, FARINA DI MAIS (5%), ACQUA, SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDITA ALLO STATO SFUSO DI PEZZATURE DI PESO VARIABILE DA 400 A 1000GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

SCHIACCIATA SALATA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA, FARINA DI CEREALI MALTATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN FORME DA 1000 GR SFUSE. LE PEZZATURE PIÙ PICCOLE DI PESO VARIABILE (100-150GR)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE DI TIPO 00 (MESSICANI)

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, STRUTTO, LIEVITO DI BIRRA, OLIO EXTRAVERGINE OLIVA, FARINA DI CEREALI MALTATI, SALE.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

200 GR CA CONFEZIONATO E SFUSO.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PANE TIPO SICILIANO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA, FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA, SALE (2%), SEMI DI SESAMO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO
COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

UNITÀ DI VENDITA DEL PESO DI 500 GR – 1000GR ALLO STATO SFUSO

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PASTA PER PIZZA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

SEMILAVORATO DESTINATO ALLA SUCCESSIVA FORMATURA, FARCITURA E COTTURA PRESSO I RELATIVI PUNTI VENDITA.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

NON APPLICABILE

ASSENZA DI BATTERI PATOGENI

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA
CONSISTENZA
COLORE

TIPICO DEL PRODOTTO
TIPICO DEL PRODOTTO
TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI < LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE < LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI < LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE < 10°C SOLO AI FINI DI BLOCCO DELLA LIEVITAZIONE

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATE MANTIENE LE CARATTERISTICHE PROPRIE PER 24 ORE

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO DEL PESO DI CIRCA 1200GR E 1500GR SE CONFEZIONATA ALL'INTERNO DI APPOSITI CONTENITORI DEL PESO DI 500GR CA

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	GUGLIELMINE		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55		
3. INGREDIENTI:	ZUCCHERO, MANDORLE, ALBUME D'UOVO, UOVA, AROMI		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETICO:	AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO	
	COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	ALLO STATO SFUSO, IN VASSOI DI PESO VARIABILE DA 1 KG A 5 KG		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

RICCIARELLI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

ZUCCHERO, MANDORLE, FRUTTA CANDITA (CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO), ALBUME D'UOVO, MIELE MILLEFIORI (ORIGINE ITALIA), AROMA VANIGLIA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE E SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO, IN VASSOI DI PESO VARIABILE A PARTIRE DA 1 KG CA

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TORTA ALLA MANDORLA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, ZUCCHERO, BURRO, MANDORLE (10%),
AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE
TRACCE DI LATTE E DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE
LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED
IGIENICHE PER 20 GIORNI.

10. PEZZATURA:

UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATA DEL PESO DI CIRCA 500GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

ANACIONI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, MARGARINA VEGETALE, UOVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, ACQUA, AROMI NATURALI, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, SEMI DI ANICE.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATA DEL PESO CIRCA DI 500GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FAVE DI MORTO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

ZUCCHERO, MANDORLE, ALBUME D'UOVO, MANDORLE AMARE, ARANCIO E
VANIGLIA

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE
TRACCE DI GLUTINE

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE
LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED
IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO IN VASSOI DI PESO VARIABILE DA UN MINIMO DI 1 KG AD
UN MASSIMO DI 5 KG

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CAVALLUCCI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, MANDORLE, NOCI, ACQUA, FRUTTA CANDITA (CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO), SPEZIE, SEMI DI CORIANDOLI, AROMA VANIGLIA, AGENTE LIEVITANTE: BICARBONATO D'AMMONIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO IN VASSOI DI PESO VARIABILE DA UN MINIMO DI 1 KG AD UN MASSIMO DI 5 KG

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CASTAGNACCIO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

ACQUA, FARINA DI CASTAGNE, ZUCCHERO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,
UVA SULTANINA, PINOLI, SALE.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE
TRACCE DI GLUTINE

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE
LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED
IGIENICHE PER 10 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO DI PESO VARIABILE DA 2 KG A 3 KG

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA CON CIOCCOLATA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, SEMILAVORATO DI CIOCCOLATO (...%), (ZUCCHERO, OLI E GRASSI VEGETALI, NOCCIOLE, CACAO MAGRO IN POLVERE, LATTOSIO, EMULSIONANTE: LECITINA), AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI, SOIA E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA CONFEZIONATA E/O SFUSA IN UNITÀ DI PESO VARIABILE DA 400GR CA A 5 KG CA

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	CANTUCCINI AL CIOCCOLATO		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, SALE, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, COLORANTE: B-CAROTINA, AROMI, SURROGATO DI CIOCCOLATO ((...%), ZUCCHERO, PASTA DI CACAO, BURRO SI CACAO, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, VANILLINA))		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E FRUTTA IN GUSCIO		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTRICO:	AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO	
	COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	PRODOTTO CONFEZIONATO IN UNITÀ DEL PESO DI CIRCA 500GR		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

BUCCELLATO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, SALE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, SEMI DI ANICE, UVA SULTANINA, AROMI, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

CONFEZIONI FORMATI DA UNITÀ DEL PESO DI CIRCA 350-450 GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TORTA DI MELE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

UOVA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, BURRO, MELE (5%), AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, AROMI, GELATINA (SCIROPPO DI GLUCOSIO, FRUTTOSIO, ACQUA, SACCAROSIO, GELIFICANTI: CARRAGENINA, FARINA DI SEMI DI CARRUBE, CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO, COLORANTE: E160B, AROMI).

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 5 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE (500GR – 5 KG)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

STRUDEL

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, ZUCCHERO, BURRO, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, PREPARATO A BASE DI MELE (10%), UVA SULTANINA (10%), EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, PINOLI, SALE, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 7 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTE ALLO STATO SFUSO O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE (300GR – 1000GR)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

SCHIACCIATA DI NONNA LEONTINA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, ZUCCHERO, BURRO, MIELE MILLEFIORI (ORIGINE ITALIA), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, ANACI, ARANCE, LIMONI, AROMI, LIEVITO DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 40 GIORNI.

10. PEZZATURA:

UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE DEL PESO DI 500GR E 1000GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA CON FARCITURA DI LIMONE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO, ACQUA, SUCCO DI LIMONE, GELIFICANTI: CARRAGENINA E PECTINA, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, COLORANTE: E102, AROMI

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA CONFEZIONATA E/O SFUSA IN UNITÀ DI PESO VARIABILE DA 400GR CA A 5 KG CA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CIAMBELLONE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, LATTE PARZIALMENTE SCREMATO IN POLVERE, BURRO, AROMI, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA CONFEZIONATA E/O SFUSA IN UNITÀ DI PESO VARIABILE DA 500 GR CA A 1,5 KG CA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA CON PASSATA DI MORE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON $Aw < 0.55$

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, SCIROPPO DI GLUCOSIO, PUREA DI MORE (30%), SACCAROSIO, GELIFICANTE: PECTINA, CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO, COLORANTI: E150, E153C, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E/O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE (DA 400 GR CA A 5 KG CA)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA DI CONFETTURA DI ALBICOCHE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, CONFETTURA DI ALBICOCCA (40%) (SCIROPPO DI GLUCOSIO, PUREA DI ALBIOCOCHE, ZUCCHERO, GELIFICANTE: PECTINA, CONSERVANTI: POTASSIO SORBATO E ANIDRIDE SOLFOROSA, COLORANTI: E160C, E120, AROMI).

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E/O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE (DA 400 GR CA A 5 KG CA)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA DI CONFETTURA DI CILIEGIE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, CONFETTURA DI CILIEGIE (40%) (PUREA DI CILIEGIE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ZUCCHERO, GELIFICANTE: PECTINA, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO, ACIDO TARTARICO, COLORANTE E124, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO).

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E/O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE (DA 400 GR CA A 5 KG CA)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CROSTATA DI CONFETTURA DI FICHI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON $Aw < 0.55$

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVA, CONFETTURA DI FICHI (40%) (SCIROPPO DI GLUCOSIO, FICHI, SACCAROSIO, GELIFICANTE: PECTINA, CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO, AROMI)

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E/O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE (DA 400 GR CA A 5 KG CA)

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TORTA PINOLATA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, ZUCCHERO, BURRO, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, PINOLI (5%), AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 20 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E/O CONFEZIONATO IN UNITÀ DI PESO DI CIRCA 500GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

VOL AU VENT

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA SALATA CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, SALE, UOVA, EMULSIONANTE: MONO E DI GLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, AROMI

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

OGNI UNITÀ HA UN PESO DI CIRCA 30 GR, ED OGNI CONFEZIONE È COSTITUITO DA 50, 100, ETC UNITÀ.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TORTA ALL'ANANAS

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, BURRO, UOVA, ANANAS (25 %), GELATINA (SCIROPPO DI GLUCOSIO, FRUTTOSIO, ACQUA, SACCAROSIO, GELIFICANTI: CARRAGENINA, FARINA DI SEMI DI CARRUBE, CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO, COLORANTE E160B, AROMI). AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 5 GIORNI.

10. PEZZATURA:

UNITA DI VENDITA CONFEZIONATA DEL PESO DI CA 500 GR, QUELLA SFUSA DI CIRCA 4 KG E 5KG.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PLUM CAKE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, BURRO, UOVA, UVA SULTANINA, ZUCCHERO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, AGENTE LIEVITANTE: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

VENDUTA ALLO STATO SFUSO E CONFEZIONATO IN UNITÀ DEL PESO VARIABILE DA 400GR A 1000GR CA.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

SFOGLIE AL RISO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ZUCCHERO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, SALE, RISO (2%), UOVA, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, ADDENSANTE: E407, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, COLORANTI: E102, E110, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN CONFEZIONI IN NUMERO MINIMO DI 5 PEZZI.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

SFOGLIE ALLA MELA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, SALE, MELE (2%), EMULSIONANTI: MONO E DI GLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, AROMI

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN CONFEZIONI IN NUMERO MINIMO DI 5 PEZZI.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TRECCE CON CONFETTURA DI ALBICOCHE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, PUREA DI ALBICOCHE (40%), OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI E FRAZIONATI, ACQUA, SALE, BURRO, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI SOIA, GELIFICANTI: PECTINA, CONSERVANTI: SORBATO DI POTASSIO E ANIDRIDE SOLFOROSA, LIEVITO DI BIRRA, COLORANTI: E160B, E160C, E100, E120, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN CONFEZIONI IN NUMERO MINIMO DI 5 PEZZI.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CORNETTO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI E FRAZIONATI, ZUCCHERO, ACQUA, SALE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, BURRO, LIEVITO DI BIRRA, COLORANTI: E160B ED E100, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN CONFEZIONI IN NUMERO MINIMO DI 5 PEZZI.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

SACCOTTINI AL CIOCCOLATO

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, UOVA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI E FRAZIONATI, ZUCCHERO, ACQUA, SALE, PASTA DI CACAO, BURRO, BURRO DI CACAO EMULSIONANTI: MONO E DI GLICERIDI E GLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, LIEVITO DI BIRRA, CONSERVANTI SORBATO DI POTASSIO, AROMI, COLORANTI: E160B, E100.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI E FRUTTA IN GUSCIO.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN CONFEZIONI IN NUMERO MINIMO DI 5 PEZZI.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

GHIOTTINI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, SALE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, MANDORLE, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, AGENTE LIEVITANTE: BICARBONATO DI AMMONIO, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE E/O PREINCARTATE DA 300 A 500GR.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PIZZETTE SFOGLIA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA SALATA CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, POLPA DI POMODORO, ACQUA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, SALE, BURRO, PROTEINE DEL LATTE, FORMAGGIO FUSO, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 5 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO, ALL'INTERNO DI VASSOIO DA 500 A 1000 GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

BISCOTTI ZUCCHERINI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO (40%), UOVA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, SALE, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, COLORANTE: B-CAROTINA., AROMI, AGENTE LIEVITANTE: BICARBONATO DI AMMONIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE PRODOTTI DERIVATI E SOIA E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

INCARTO DEL PESO VARIABILI DA 250 A 500 GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

TORTA SALATA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

SFARINATO OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, ZUCCHERO, STRUTTO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, UOVA, SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA DI BIRRA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 3 GIORNI.

10. PEZZATURA:

CONFEZIONATO E SFUSO IN UNITÀ DI PESO VARIABILE DA 30G A 60G IN CONFEZIONI IN NUMERO VARIABILE IN CONFEZIONI DA 600 A 1500GR.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CANTUCCI CASALINGHI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, LATTE SCREMATO IN POLVERE, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA, SALE, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, COLORANTE: B-CAROTINA, AROMI, AGENTI LIEVITANTI: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI, SOIA E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALL'INTERNO DI PREINCARTO DEL PESO DI CA 500GR.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

CANTUCCI CON MANDORLE

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVA, MANDORLE (10%), LATTE SCREMATO IN POLVERE, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, ACQUA, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA, SALE, CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO, COLORANTE: B-CAROTINA, AROMI, AGENTI LIEVITANTI: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI, SOIA E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 30 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALL'INTERNO DI PREINCARTO DEL PESO DI CA 500GR.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO S.N.C.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

SCHEDE TECNICHE DEI NOSTRI PRODOTTI

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

IMPASTO PER CECINA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

SEMILAVORATO DELLA PASTICCERIA SALATA

3. INGREDIENTI:

ACQUA, FARINA DI CECI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI, SOIA E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.

10. PEZZATURA:

ALL'INTERNO DI APPOSITO CONTENITORE PER ALIMENTI DI PESO VARIABILE

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PASTA PER BOMBOLONI

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA DA FORNO CON AW < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, ZUCCHERO, UOVA, OLI E GRASSI VEGETALI PARzialmente IDROGENATI, SALE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, AROMI, LIEVITO.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI.

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 15 GIORNI.

10. PEZZATURA:

IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATA DEL PESO DI 500 GR

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PIZZA MARGHERITA

2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO DELLA PASTICCERIA SALATA CON Aw < 0.55

3. INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, POLPA DI POMODORO, ACQUA, OLI E GRASSI VEGETALI PARZIALMENTE IDROGENATI, SALE, BURRO, PROTEINE DEL LATTE, FORMAGGIO FUSO, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI E LECITINA DI SOIA, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO, LIEVITO DI BIRRA, AROMI.

4. SOSTANZE ALLERGENICHE:

OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDE E PRODOTTI DERIVATI

5. PROFILO IGIENICO:

CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 200.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE

6. PROFILO ORGANOLETTICO:

AROMA	TIPICO DEL PRODOTTO
CONSISTENZA	TIPICO DEL PRODOTTO
COLORE	TIPICO DEL PRODOTTO

7. PROFILO SANITARIO:

PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE
AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE
PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE

8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

9. CONSERVABILITÀ:

SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 1 GIORNO

10. PEZZATURA:

ALLO STATO SFUSO DA VENDERSI AL TAGLIO.

11. TRASPORTO:

MEZZO CON VANO DI CARICO PROVISTO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.



PANIFICIO PERILLO s.n.c.
VIA GENOVA, LOC. LE MELORIE
PONSACCO (PI)

**SCHEDE TECNICHE
DEI NOSTRI PRODOTTI**

1. DENOMINAZIONE PRODOTTO:	SCROCCHIARELLA		
2. TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:	PANE OTTENUTO DA SFARINATI CONFORMI ALLA LEGGE 580/67 E SUCC. MODD.		
3. INGREDIENTI:	FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (5%) SALE, FARINA DI CEREALI MALTATI, LIEVITO DI BIRRA		
4. SOSTANZE ALLERGENICHE:	OLTRE A QUANTO DICHIARATO AL PUNTO PRECEDENTE NON CONTIENE ULTERIORI INGREDIENTI ALLERGENI		
5. PROFILO IGIENICO:	CARICA BATTERICA TOTALE	UFC/G	< 100.000
	COLIFORMI TOTALI	UFC/G	< 100
	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	< 10
	STAFILOCOCCO AUREO	UFC/G	< 10
	SALMONELLA SPP.	IN 25 G	ASSENTE
6. PROFILO ORGANOLETTICO:	AROMA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	CONSISTENZA	TIPICO DEL PANE FRESCO	
	COLORE	TIPICO DEL PANE FRESCO	
7. PROFILO SANITARIO:	PARASSITI E/O LORO RESIDUI	< LIMITE DI LEGGE	
	AFLATOSSINE	< LIMITE DI LEGGE	
	PRESIDI FITOSANITARI	< LIMITE DI LEGGE	
8. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.		
9. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, NUTRIZIONALI ED IGIENICHE PER 2 GIORNI.		
10. PEZZATURA:	IN UNITÀ DI VENDITA CONFEZIONATE E NON COMPOSTE DA ELEMENTI VARIABILI DI PESO DI 50GR, 100GR, 250 GR, 300GR.		
11. TRASPORTO:	MEZZO CON VANO DI CARICO PROVVISORIO DI SUPERFICI INTERNE LAVABILI.		

IL TECNICO DR. EMANUELE STEVANIN