



Studio di
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
(Reg UE 1169/2011)

Alimenti
SFOGLIATELLA FROLLA
SFOGLIATELLA RICCIA

Produttore:
ALIMENTI MARINELLA SRL
Via Vittorio Veneto 13 – Torre del Greco (NA)
Partita Iva 04159071218

Centro Controllo Qualità
Alimenti Ambiente Snc
Torre del Greco - Napoli



EN

Rev 0 del 07/04/2020

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 17/04/2020
	SFOGLIATELLA FROLLA – SFOGLIATELLA RICCIA	Pagina 1 di 3

0. Premessa

Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli.

La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 — Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi.

La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli.

1. Obiettivi

Obiettivo del presente studio è di valutare la composizione nutrizionale in accordo al Regolamento (UE) n. 1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori...”

- Art. 4 “Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti” comma 1 lett. C): “informazione sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli”;
- Art. 9 “Elenco delle informazioni obbligatorie” comma 1 lett. J): “una dichiarazione nutrizionale”.

2. Metodi

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base:

- del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati, come previsto dall'art. 31 comma 4 lettera b) del Reg (UE) n. 1169/2011

I dati grezzi sono stati forniti dal produttore.

Per i prodotti sottoposti a cottura è stato valutato un fattore di correzione dei valori nutritivi che tiene conto del calo peso, specifico per ogni singolo ingrediente in funzione della dose impiegata e della relativa umidità.

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 17/04/2020
	SFOGLIATELLA FROLLA – SFOGLIATELLA RICCIA	Pagina 2 di 3

3. Identificazione Alimenti

1	Denominazione	SFOGLIATELLA FROLLA
2	Denominazione	SFOGLIATELLA RICCIA

Produttore	ALIMENTI MARINELLA SRL Via Vittorio Veneto 13 – Torre del Greco (NA) Partita Iva 04159071218
Stabilimento di Produzione	Traversa Privata Luigi Sapio 14 B/C Portici (NA)

4. Conclusioni

1	Denominazione	SFOGLIATELLA FROLLA
----------	---------------	----------------------------

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore Energetico	Kcal 246 Kj 1.030
Grassi totali	g 8,8
di cui: acidi grassi saturi	g 3,9
Carboidrati	g 36
di cui: zuccheri	g 25
Proteine	g 5,6
Sale	g 0,1

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 17/04/2020
	SFOGLIATELLA FROLLA - SFOGLIATELLA RICCIA	Pagina 3 di 3

2	Denominazione	SFOGLIATELLA RICCIA
----------	---------------	----------------------------

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto
--

Valore Energetico	Kcal 210 Kj 879
Grassi totali	g 5,3
di cui: acidi grassi saturi	g 2,6
Carboidrati	g 34
di cui: zuccheri	g 18
Proteine	g 6,0
Sale	g 0,1

5. Allegati

Fogli di Calcolo

Produttore :	ALIMENTI MARINELLA SRL																						
Prodotto Finito: SFOGLIATELLA FROLLA	VALORI NUTRIZIONALI per 100 g MATERIA PRIMA										Quantità (g) dose	Quantità (g) %	Contenuto per 100 g PRODOTTO CRUDO										
Ingredienti	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool (g)	Acqua (g)				Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool	Acqua	
												0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MIELE	0,3	82,4	82,1	0	0	0,2	4	0	17		1	0,7	0	0,0	0,6	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
ZUCCHERO	0	100	100	0	0	0	1	0	0		26	17,9	0	0,0	17,9	17,9	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,0
FARINA 00	9,7	76,2	0,49	1,5	0,3	2,4	2	0	12		17	11,7	0	1,1	8,9	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	1,4
ACQUA	0	0	0	0	0	0	0	0	100		35,4	24,4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,4
SEMOLA GRANO DURO	11,5	76,9	1,9	0,5	0,1	3,6	12	0	14		10,5	7,2	0	0,8	5,6	0,1	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	0,0	1,0
STRUTTO	0	0	0	100	36,53	0	40	0	0		6,8	4,7	0	0,0	0,0	0,0	4,7	1,7	0,0	1,9	0,0	0,0	0,0
SALE	0	0	0	0	0	0	400	0	0		0,5	0,3	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0
RICOTTA VACCINA	11,26	3,5	3,5	13	7	0	78	0	65		38,6	26,6	0	3,0	0,9	0,9	3,5	1,9	0,0	20,8	0,0	0,0	17,3
CUBETTI ARANCIA	0,3	83	80	0	0	2	98	0	17		3,2	2,2	0	0,0	1,8	1,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	0,0	0,4
UOVA	12,4	0	0	8,7	4	0	137	0	77		6	4,1	0	0,5	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,7	0,0	0,0	3,2
TOTALE RICETTA												0	5,5	35,8	21,4	8,7	3,8	0,6	33,2	0,0	47,81655		
											145	100											
TOTALE 100g												244,7	5,5	35,8	21,4	8,7	3,8	0,6	0,1	0	0,478166		
												Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	SALE G (SODIO X 2,5)	ALCOOL			
												Kjoule 1023,8	21,957131	143,0607		78,501724		1,1752		0			

Prodotto Finito: SFOGLIATELLA FROLLA		Contenuto calcolato su 100 g di PRODOTTO FINITO CRUDO										Quantità (g) dose	Quantità (g) %	Contenuto per 100 g PRODOTTO COTTO										
Ingredienti		Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcol	Acqua (su 100g materia prima)	Acqua (su 100 g prod finito)			Acqua (su dose totale)	ACQUA PERSA DOPO COTTURA (su 100 g)	Proteine (g)	Carboidra ti (g)	Zuccher i (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	alcol	
0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
MIELE		0,0	0,6	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,0	0,1	0,17	1	0,7	0,025364478	0,0	0,6	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
ZUCCHERO		0,0	17,9	17,9	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,00	26	17,9	0	0,0	17,9	21,1	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	
FARINA 00		1,1	8,9	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	12,0	1,4	2,04	17	11,7	0,304373731	1,1	9,0	0,1	0,2	0,0	0,3	0,2	0,0	
ACQUA		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	24,4	35,40	35,4	24,4	5,281779452	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
SEMOLA GRANO DURO		0,8	5,6	0,1	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	14,0	1,0	1,47	10,5	7,2	0,21932813	0,8	5,6	0,1	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	
STRUTTO		0,0	0,0	0,0	4,7	1,7	0,0	1,9	0,0	0,0	0,0	0,00	6,8	4,7	0	0,0	0,0	0,0	4,7	1,8	0,0	1,9	0,0	
SALE		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,00	0,5	0,3	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0	
RICOTTA VACCINA		3,0	0,9	0,9	3,5	1,9	0,0	20,8	0,0	65,0	17,3	25,09	38,6	26,6	3,743498488	3,1	1,0	0,9	3,5	1,9	0,0	20,8	0,0	
CUBETTI ARANCIA		0,0	1,8	1,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	17,0	0,4	0,54	3,2	2,2	0,081166328	0,0	1,8	1,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	
UOVA		0,5	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,7	0,0	77,0	3,2	4,62	6	4,1	0,689316979	0,5	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,7	0,0	
TOTALE RICETTA													10,34482759	5,6	35,9	24,7	8,8	3,9	0,6	33,2	0,0			
													145	100										
TOTALE 100g													246,2	5,6	35,9	24,7	8,8	3,9	0,6	0,1	0			
													Kcal	Proteine (g)	Carboidra ti (g)	Zuccher i (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	SALE G (SODIO X 2,5)				
													1030,0	22,4413	143,7706	78,79617	1,175408							

CALO PESO 15
TOT PESO INGREDIENTI 145

Kjoule 1030,0
Kcal 22,4413 143,7706 78,79617 1,175408 0
TOTALE PESO FINITO 130

TOTALE ACQUA INGREDIENTI 69
%UMIDITA PERSA PER COTTURA 22
% UMIDITA' RESIDUATA DOPO COTTURA 78

Prodotto Finito: SFOGLIATELLA RICCIA		Contenuto calcolato su 100 g di PRODOTTO FINITO CRUDO										Quantità (g) dose	Quantità (g) %	Contenuto per 100 g PRODOTTO COTTO									
Ingredienti	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcol	Acqua (su 100g materia prima)	Acqua (su 100 g prod finito)	Acqua (su dose totale)			ACQUA PERSA DOPO COTTURA (su 100 g)	Proteine (g)	Carboidra ti (g)	Zuccher i (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	alcol	
0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
ZUCCHERO	0,0	13,2	13,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,00	19,2	13,2	0	0,0	13,2	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
FARINA 00	1,6	12,3	0,1	0,2	0,0	0,4	0,3	0,0	12,0	1,9	2,82	23,5	16,2	0,384130594	1,6	12,5	0,1	0,2	0,0	0,4	0,3		
ACQUA	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	28,6	41,40	41,4	28,6	5,639364032	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
SEMOLA GRANO DURO	0,8	5,6	0,1	0,0	0,0	0,3	0,9	0,0	14,0	1,0	1,47	10,5	7,2	0,200238288	0,8	5,6	0,1	0,0	0,0	0,3	0,9		
STRUTTO	0,0	0,0	0,0	1,1	0,4	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,00	1,6	1,1	0	0,0	0,0	0,0	1,1	0,4	0,0	0,4		
SALE	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	0,0	0,0	0,0	0,00	1	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8		
RICOTTA VACCINA	3,0	0,9	0,9	3,5	1,9	0,0	20,8	0,0	65,0	17,3	25,09	38,6	26,6	3,41767255	3,1	1,0	0,9	3,5	1,9	0,0	20,8		
CUBETTI ARANCIA	0,0	1,8	1,8	0,1	0,0	0,0	2,2	0,0	17,0	0,4	0,54	3,2	2,2	0,074101788	0,0	1,8	1,8	0,1	0,0	0,0	2,2		
UOVA	0,5	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,7	0,0	77,0	3,2	4,62	6	4,1	0,629320334	0,5	0,0	0,0	0,4	0,2	0,0	5,7		
TOTALE RICETTA												10,34482759	6,0	34,2	18,0	5,3	2,6	0,7	33,1	0,0			
TOTALE 100g												145	100	210,0	6,0	34,2	18,0	5,3	2,6	0,7	0,1	0	
												Kjoule											
												878,8	Kcal	24,1417	136,7739	47,73302	1,388003				0		

CALO PESO 15
TOT PESO INGREDIENTI 145

TOTALE PESO FINITO 130

TOTALE ACQUA INGREDIENTI 76
%UMIDITA PERSA PER COTTURA 20
% UMIDITA' RESIDUATA DOPO COTTURA 80