



## SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8490**Rev.ne **7**Em.ne: **03/07/2015**Cod. EAN: **8 008696 013443**

Denominazione di vendita:	<b>La Ciabattina</b>
---------------------------	----------------------

Peso	50 g
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine
Ingredienti:	acqua, amido di mais, farina di riso, amido di riso, fibre vegetali, proteine vegetali, olio extravergine d'oliva 2,2%, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, addensanti: gomma di guar e gomma di xanthan, olio di semi di girasole, sale, lievito, aromi.
Eventuali allergeni	Può contenere tracce di <b>lupino</b> e <b>senape</b>

### INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE

Allergeni	Presenza in ricetta (+) o in tracce (tr)
Cereali contenenti glutine	
Crostacei e prodotti derivati	
Uova e prodotti derivati	
Pesce e prodotti derivati	
Arachidi e prodotti derivati	
Soia e prodotti derivati	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	
Frutta a guscio	
Sedano e prodotti derivati	
Senape e prodotti derivati	<b>tr</b>
Semi di sesamo e prodotti derivati	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10ppm	
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>tr</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Altre caratteristiche:	Confezionato in atmosfera protettiva		
	Prodotto certificato spiga barrata	Codice spiga barrata:	IT - 047 - 093
	Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008, allo standard BRC, allo standard IFS		

Durata del Prodotto:	4 mesi dal confezionamento
----------------------	----------------------------

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A.: riferito a 100 g	Valore x 65 g	G.D.A.: riferito a 50 g
Energia (Kcal)	242	12,1%	157	7,9%
Energia (KJ)	1024	12,2%	666	7,9%
Grassi (g)	3,3	4,7%	2,1	3,1%
-Di cui acidi grassi saturi (g)	1,0	5,0%	0,7	3,3%
Carboidrati (g)	46,7	18,0%	30,4	11,7%
-Di cui zuccheri(g)	1,5	1,7%	1,0	1,1%
Fibre (g)	2,9		1,9	
Proteine (g)	5,0	10,0%	3,3	6,5%
Sale (g)	0,80	13,3%	0,52	8,7%

### CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)

Con olio extravergine d'oliva	Ingrediente caratterizzante
A basso contenuto di zuccheri	≤ 5 g/100 g zuccheri

### SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente
--------------	----------------------



## SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8490**Rev.ne **7**Em.ne: **03/07/2015**Cod. EAN: **8 008696 013443**

Denominazione di vendita:	<b>La Ciabattina</b>			
<b>SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO</b>				
Tipo di confezionamento:	Film in materiale plastico			
Imballo:	cartone			
Tipologia Cartonaggio:	<b>Misure (cm)</b>	<b>Nr Pezzi per cartone</b>	<b>Pancalizzazione</b>	<b>Note</b>
	39,5 x 15,5x 13	12	18 x 5 strati 90 cartoni	

<b>CARATTERISTICHE DI QUALITA'</b>			
Chimico/Fisiche e microbiologiche:	<b>Caratteristica</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
	Umidità	44%	±10%
	OGM	Assenti	
	Glutine	≤ 20 ppm	
	Carica aerobica mesofila	<100,000 ufc/g	
	Salmonella in 25 gr.	Assente	
	Coliformi	<10 ufc/g	
	Muffe	<500 ufc/g	
	Lieviti	<500 ufc/g	
Organolettiche	<b>Caratteristica</b>	<b>Descrizione</b>	
	Aspetto	Di forma tonda	
	Colore	Dorata in superficie	
	Sapore	Morbido, tipico del prodotto	

# ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore:

NT FOOD SPA

Denominazione prodotto:

LA CIABATTINA (cod. 8490)

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati		
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		
3	Uova e/o prodotti a base di uova		
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		
6	Soia e/o prodotti a base di soia		
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		
10	Senape e/o prodotti a base di senape		
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		
13	Lupini e prodotti a base di lupini		
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 26/5/2015

TIMBRO E FIRMA:

