



SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice: **8283**
 Rev.ne 2
 Em.ne: 16/05/2013
 Cod. EAN: **8 008696 012958**

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Pangrattato g 250	Linea:	NUTRISI
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	Amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, lievito, destrosio, sale, olio extravergine d'oliva, addensanti: farina di guar e E464, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, fibre vegetali, zucchero, <i>proteine di lupino</i>, farina di grano saraceno, aromi. Conservare in luogo fresco e asciutto Prodotto nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY Confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Tei 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	9 mesi dal confezionamento		
Attribuzione nr lotto:	Attribuzione con formato numerico "00/00/00". es. 01/01/10 dove: 01 = giorno di scadenza 01 = mese di scadenza, 10 = anno di scadenza.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Film a barriera conforme al Reg. 10/11 e astuccio			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film	8,5 l x 17,5 h x 4,5 p	5 g		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone	39 x 20 x 13,5 h	2800 g	10	12 x 7 strati 84 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	5 %	+/- 8 %	
	Aw	0,95		
	Residuo secco	95 %	+/- 8 %	
	Micotossine	Lim. Legge	--	
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 50 fr.	--	--
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A.: riferito a 100 g	Serving size: a circa 250 g	G.D.A.: a circa 250 g
	Valore energetico	363kcal/1537kJ	18,1% su kcal	907,5kcal/3842.5kJ	42.2%
	Proteine	2,4 g	4,8%	6g	12%
	Carboidrati	80,6 g	31%	201.5g	77%
	Di cui zuccheri	0,9 g	1%	2.2g	2.5%
	Grassi	2,8 g	4%	7g	10%
	Di cui saturi	0,4g	2%	1g	5%
	Fibre	2,6 g		6.5	
	Sodio	0,7 g	29.2%	1.7	73%

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto	Granulometria media	--
	Colore	Marrone chiaro	---
	Texture interna		--
	Friabilità		
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		
	Peso	250 g	

Microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	--	--
	Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
	Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
	Muffe	< 100 U.F.C./g	--	--
	Lieviti	< 100 U.F.C./g		

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

Allergeni	Presenza in ricetta	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		x
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis) noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm		
Lupini e prodotti a base di lupini	x	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	NOTE
Con olio extravergine d'oliva	Ingredienti caratterizzanti

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004).
--------------	--

Reg. CE 852/2004		Applicato	
Autorizzazione Ministeriale		N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007	
Resp.le Em.ne:	RSO	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo